

« Bûche dorée mousse légère chocolat caramel »



Préparation : 40 mm - Repos : 3 heures - Difficulté : facile

INGREDIENTS (pour 8 personnes)

Biscuit – sponge cake

- 55g de beurre
- 55 g de sucre
- 1 œuf
- 55g de farine tamisée
- 25g d'amandes effilées
- ½ cuillère à café de vanille liquide
- ¼ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Ganache chocolat noir

- 100g de chocolat noir 75% (référence cacao Barry « Tanzanie »)
- 100g de crème bouillante (crème liquide)
- 110g de crème froide (crème liquide)

Mousse légère caramel

- 140g de pistoles de chocolat blanc caramélisé (*référence Cacao Barry « Zephyr caramel 35%»*)
- 100g de lait entier
- 3 feuilles de gélatine
- 210g de crème fouettée
- Quelques perles croustillantes au cacao (*facultatif*)

Pour la décoration

- Spray alimentaire doré
- Petites étoiles de décorations en sucre doré

PREPARATION

Pour le biscuit sponge cake

1. Mélangez au fouet le beurre ramolli et le sucre, puis ajoutez l'œuf.
2. Ajoutez la farine, la levure et le sel. Mélangez à nouveau.
3. Rajoutez les amandes effilées et la vanille et mélangez une dernière fois.
4. Faites cuire à 180° durant 25mn dans un moule à cake beurré et fariné. Laissez refroidir.

Pour la ganache montée au chocolat :

1. Versez la crème bouillante sur le chocolat et ajoutez ensuite la crème froide.
2. Laissez reposer 30mn au frais
3. Puis montez au batteur comme une chantilly
4. Placez en poche à douille au frais

Pour la mousse légère caramel :

1. Ramollissez la gélatine dans l'eau froide
2. Faites bouillir le lait
3. Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement égouttées et mélangez
4. Versez le tout sur le chocolat caramel
5. Lissez au fouet
6. Laissez refroidir à 25° et versez doucement tout en la mélangeant à la crème fouettée pas trop montée (chantilly souple)

MONTAGE

1. Dans un moule (pour bûche) versez les $\frac{3}{4}$ de la mousse caramel
2. Ajoutez l'insert au chocolat à la poche à douille
3. Ajoutez quelques perles croustillantes au cacao
4. Ajoutez le reste de mousse

5. Puis placez le biscuit (préalablement refroidi, démoulé et coupé)
6. Laissez au congélateur 3h minimum
7. Démoulez et décorez avec le spray doré et les étoiles dorées.

