

Bûche glacée 3 chocolats

Pour 8-10 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 30 min au cumul - Congélation : 6h

Ustensiles spécifiques :

- 3 saladiers
- 1 spatule coudée
- 1 robot ou fouet électrique
- 1 cuillère magique
- 1 spatule haute température
- 1 pinceau alimentaire
- 1 Silpat
- 1 moule Flexipan plat 33,5 x 23, 5 cm
- 1 moule à bûche
- 1 tapis décor en silicone
- 1 plaque aluminium perforée



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour la génoise :

- 50g de sucre
- 50g de farine
- 2 œufs
- 5g de levure chimique
- 10g de beurre mou

Pour la crème bavaroise :

- 4 feuilles de gélatine de 2g
- 25g de sucre
- 250g de lait entier
- 2 jaunes d'œufs

Pour la crème chantilly :

- 330g de crème liquide entière 33% mat gr

Pour le sirop :

- 40g de sucre
- 15g de Grand Marnier ou Rhum
- 75g d'eau

Pour les mousses au chocolat :

- 100g de chocolat noir
- 10g de cacao
- 100g de chocolat au lait
- 100g de chocolat blanc

Réalisation :

***Pour la génoise :**

-Préchauffer le four à 200°C.

-Placer le flexipan plat sur une plaque perforée et déposer le cadre rectangulaire à l'intérieur en partant d'un côté.

***Si I-cook'in :**

-Placer le fouet sur les lames.

-Dans le bol, mettre les œufs et le sucre et programmer 5 min, 40°C, vitesse 5 sans le verre doseur.

-Passé ce temps, programmer encore 5 min, vit 5 pour refroidir le tout.

-Ajouter la farine la levure et le beurre mou.

-Mélanger durant 20 sec, vit 1 puis 1 min vit 3.

***Version classique :**

-Dans une casserole, fouetter les œufs et le sucre et laisser chauffer à feu doux tout en mélangeant durant 5 min.

-Hors du feu, continuer de fouetter durant 5 min puis ajouter la farine, la levure et le beurre mou.

-Incorporer au fouet l'ensemble durant 3 min.

-Verser la préparation dans le cadre et égaliser à l'aide de la spatule coudée.

-Enfourner 8 à 10 min.

-Laisser refroidir 5 min avant de démouler couvert d'une toile de cuisson.

-Couper un rectangle de 8 x 24 cm et un second de 8 x 4 cm.

-Les humidifier à l'aide d'un pinceau avec le sirop réservé réalisé pendant la cuisson de la génoise.

-Réserver les rectangles de génoise qui serviront à fermer la bûche.

***Pour la crème :**

-Mettre le cul-de-poule au réfrigérateur ou congélateur avant de commencer avec le fouet durant 15 min.

-Monter la crème froide en crème fouettée et la réserver au réfrigérateur.

***Pour le sirop :**

***Si I-cook'in :**

- Dans le bol du cook'in, mettre l'eau et le sucre puis porter le tout à ébullition 2 mn, 140 °C, vitesse 3.

-Mettre le verre doseur sur le couvercle.

-Réserver dans un bol au frais.

***Si version classique :**

-Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre.

-Porter à ébullition 2 min puis réserver dans un bol au frais.

-Quand le sirop est froid, ajouter l'alcool et mélanger à l'aide de la cuillère magique.

***Pour la crème bavaroise :**

-Mettre les feuilles de gélatine à réhydrater pendant quelques minutes dans de l'eau froide.

***Si I-cook'in :**

- Dans le bol du robot, après avoir clipsé le fouet, mettre tous les ingrédients et fouetter durant 15 min, 80 °C, vitesse 3. Ne pas mettre le verre doseur.
- Ajouter les feuilles de gélatine essorées et mélanger 30 sec, vit 3.

***Version classique :**

- Dans une casserole, fouetter les œufs et le sucre. Ajouter le lait et fouetter la préparation.
- Mettre à chauffer à feu moyen et mélanger avec une spatule haute température durant 15 min.
- Une fois légèrement épaissie, ajouter les feuilles de gélatine essorées et bien napper à l'aide de la spatule haute température.

- Préparer 3 saladiers et dans chaque, déposer les carrés de chocolat (un blanc, un noir et un lait).
- Verser 100g de crème chaude sur chaque saladier au chocolat posé sur une balance.
- Laisser infuser quelques minutes puis mélanger à l'aide de la spatule car sous l'effet de la chaleur, le chocolat aura fond. Lisser le tout.

***Pour la mousse au chocolat noir :**

- Poser le moule à bûche sur une plaque perforée et mettre à l'intérieur le tapis relief décor bois, matelassé ou Laponie (décor face à soi).
- Ajouter le cacao amer à la crème chocolat et mélanger.
- Ajouter 100g de crème fouettée et l'ajouter délicatement à la crème bavaroise à l'aide de la spatule HT. Lisser le tout.
- Verser cette préparation dans le moule à bûche puis placer le tout au congélateur durant 5 min pour que la mousse commence à figer.

***Pour la mousse au chocolat au lait :**

- Ajouter 100g de crème fouettée et l'ajouter délicatement à la crème bavaroise au chocolat au lait. Lisser le tout.
- Verser cette préparation sur la mousse chocolat noir.

***Pour la mousse au chocolat blanc :**

- Ajouter 100g de crème fouettée et l'ajouter délicatement à la crème bavaroise au chocolat blanc. Lisser le tout.
- Verser cette préparation sur la mousse chocolat au lait.
- Déposer les rectangles de génoise et filmer le tout au contact.
- Réserver au congélateur et la démouler congelée pour garder l'effet du tapis.
- Réserver au congélateur dans le plat de service.
- 15 min avant dégustation, la sortir pour la tempérer un peu.
- Le « fait maison » est plus ferme qu'une bûche glacée du commerce car aucun conservateur.

Bon appétit avec du Beau & du Bon !