

# Bûche cookie, chocolat lacté caramel & noir

Pour 8-10 personnes

Préparation : 50 min – Cuisson : 15 min – Congélation : 12h

## Ingrédients :

### **\*Insert au chocolat**

- 50g de chocolat noir
- 125g de crème liquide entière
- 30% mat gr

### **\*Mousse au caramel**

- 3,5 feuilles de gélatine (7g)
- 80g de lait
- 230g +250g de crème liquide entière 30% mat gr
- 250g de chocolat au lait au caramel

### **\*Cookie**

- 80g de beurre mou
- 65g de cassonade
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 oeuf entier
- 120g de farine
- 1cc rase de levure
- 50g de pépites de chocolat



Ustensiles spécifiques : un robot, une spatule haute température, un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule coudée, une toile siliconée, un cadre inox rectangulaire 23,7 x 17cm, un moule à bûche avec tapis relief Laponie, un moule Lounge ou 5 cakes longs pour l'insert et une plaque aluminium perforée.

## Réalisation :

### **\*L'insert au chocolat :**

- Peser les pistoles de chocolat et ajouter 25 g de crème.
- Les faire fondre dans une casserole et lisser avec la cuillère magique ou avec la spatule HT.
- Dans le bol d'un robot réservé au frais, verser les 100g de crème bien froide.
- Monter la crème en crème fouettée assez épaisse.
- L'ajouter en 3 fois dans la crème chocolat, en mélangeant bien à la spatule délicatement.
- Verser dans 3 Lounges pour faire les inserts et bien lisser la surface avec la petite spatule coudée.
- Filmer et mettre au congélateur durant minimum 2 heures pour qu'ils durcissent.

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

### **\*Le cookie :**

- Préchauffer le four à 165°C.
- Placer le cadre rectangulaire sur la toile siliconée posée sur la plaque perforée.

#### **1. Si robot I-cook'in :**

- Mélanger le beurre + le sucre + le sel. Mélanger 10 sec, vit 4.
- Ajouter l'oeuf entier et mélanger 25 sec vit 4. Racler les bords.
- Mélanger de nouveau 30 sec vit 5.
- Ajouter la farine et la levure chimique 15 sec vit 4.

#### **2. Sans robot I-cook'in :**

- Dans un cul-de-poule, bien mélanger beurre, sucre et sel.
- Ajouter l'oeuf et fouetter.
- Ajouter la farine + la cuillère à café rase de levure tamisées ensemble. Bien mélanger.

### **Pour les deux versions avec ou sans robot :**

- Verser la pâte dans un grand cul-de-poule et ajouter les pépites de chocolat.
- Bien les incorporer.
- Verser et étaler la pâte à cookie dans le cadre inox, à l'aide de la spatule.
- Enfourner 15 min.
- Laisser refroidir complètement, démouler en faisant attention à ne pas casser.
- Couper à la dimension de la bûche avec 1 autre bout pour compléter, afin d'obtenir une base de 26 cm de long par 7 cm de large.

### **\*La mousse au chocolat caramel :**

- Mettre le cul-de-poule et le fouet au frais.
- Réhydrater les 3,5 feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.
- Porter le lait (80g) + la crème (230g) à ébullition dans une casserole et y dissoudre la gélatine soigneusement essorée.
- Réaliser une émulsion en 3 fois en versant 1/3 du liquide sur les 250 g de pistoles de chocolat, pour obtenir une texture élastique lisse et brillante.
- Laisser tiédir à +/-35°C pour incorporer la crème.
- Monter les 250g de crème liquide en crème fouettée.
- Incorporer la crème chocolat au lait-caramel, en 3 fois, à la crème fouettée, en mélangeant bien à la spatule, entre chaque ajout.

### **\*Le montage de la bûche :**

- Placer le moule à bûche sur la plaque perforée.
- Déposer la toile Laponie de façon à voir le motif.
- Verser à mi-hauteur.
- Sortir les Lounges du congélateur.
- Les découper aux extrémités pour un rendu bien droit.
- Les déposer au centre sur la mousse.
- Ajouter le restant de mousse puis fermer avec le biscuit cookie.
- Filmer l'ensemble et garder au congélateur 12h.

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

**\*Le démoulage :**

- Retourner le moule à bûche sur un plat de service.
- Retirer le moule puis enlever délicatement la toile décor.
- Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Bon appétit !



**Moule à bûche et tapis relief Laponie**

**Cadre rectangulaire**



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle