

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