

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BÛCHE TOUT CHOCOLAT

Pour 16 à 18 personnes :

Crèmeux au chocolat noir P. Hermé : 24cl lait entier - 24cl crème liquide entière - 3 jaunes d'oeufs - 75g sucre - 190g chocolat noir (pour moi Guanaja de Valrhona) - 1 et demi feuilles de gélatine -

Ramollir la gélatine dans une bol d'eau froide. Fondre au micro-ondes les fèves de chocolat dans un bol en verre par tranches de 30 secondes. Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs et le sucre. Chauffer le lait et la crème ensemble jusqu'à ébullition. Verser sur les oeufs en mélangeant au fouet puis verser dans la casserole faire épaissir sur feu très doux sans cesser de remuer (il faut atteindre 83°C). Ôter du feu immédiatement. Incorporer la gélatine essorée dans la main. Verser sur le chocolat, mélanger. Laisser tiédir. Couler dans l'insert tapissé de film alimentaire, le fermer. Congeler.

Biscuit moelleux au chocolat noir : 80g chocolat noir (Guanaja de Valrhona) - 40g beurre - 2 jaunes d'oeufs - 3 blancs d'oeufs - 40g sucre en poudre - 15g farine - Préchauffer le four à 180° (th.6).

Fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes par tranches de 30 secondes. Monter les blancs en neige avec le sucre. Ajouter les jaunes dans le mélange chocolat-beurre puis 1/3 des blancs afin de détendre le mélange puis le reste des blancs à la maryse délicatement ainsi que la farine tamisée. Pocher dans un flexipat (posé sur une plaque) ou dans une plaque à pâtisserie beurrée et farinée. Enfourner et cuire environ 7 minutes. Sortir, démouler au bout de 10 minutes, délicatement.

Mousse au chocolat au lait : 190g chocolat au lait (Jivara de Valrhona) - 375g crème fraîche liquide entière - 90g lait - 4 et demi feuilles de gélatine - Faire tremper dans l'eau froide la gélatine. Fondre au micro-ondes le chocolat au lait par tranches de 30 secondes. Faire bouillir le lait, ajouter la gélatine essorée dans les mains. Fouetter. Verser en 3 fois sur le chocolat au lait (sans entrer d'air) avec une maryse. Monter la crème en chantilly mousseuse (vitesse 4). Vérifier la température du chocolat à 45°. Incorporer vivement 1/3 de la crème fouettée au chocolat et 2/3 délicatement. Couler 2/3 du mélange dans le moule à bûche (45 à 50cm) tapissé de film alimentaire (légèrement humidifié côté moule). Enfoncer l'insert de crèmeux au chocolat démoulé mais toujours congelé. Recouvrir du 1/3 restant de mousse, lisser à la spatule. Découper le biscuit au chocolat de la taille de la base du moule à bûche. Appuyer. Fermer avec le film alimentaire. Congeler.

Glaçage noir P. Hermé : 150g sauce au chocolat (ci-dessous) - 150g chocolat guanaja - 120g crème fraîche liquide entière - 30g beurre -

Sauce au chocolat : 130g chocolat guanaja - 250g d'eau minérale - 90g sucre en poudre - 125g crème fraîche épaisse -

Casser le chocolat, le mettre dans une grande casserole avec l'eau, le sucre et la crème. Porter à ébullition à feu doux, laisser bouillir en tournant avec une spatule jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Prélever la quantité suffisante pour le glaçage. Réserver le reste pour accompagner un dessert.

Le glaçage : casser le chocolat. Porter la crème à ébullition puis retirer la casserole du feu, ajouter le chocolat en plusieurs fois en tournant lentement avec une spatule depuis le centre vers l'extérieur en petits cercles concentriques. Laisser tiédir jusqu'à une température inférieure à 60°C avant d'y incorporer le beurre puis la sauce au chocolat en remuant le moins possible.

Sortir la bûche du congélateur. Laisser 5 minutes à température ambiante. Démouler, la découper si c'est nécessaire (pour moi en 3 morceaux de 15cm environ) la poser sur une grille posée elle-même sur une plaque à pâtisserie. Couler rapidement à l'aide d'un pichet sur les morceaux de bûche, récupérer le surplus dans la plaque, remettre dans le pichet. Décorer. Laisser figer. Poser sur cartons dorés. Remettre au congélateur.

Sortir du congélateur, entreposer au réfrigérateur (6h00 avant la dégustation).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr