



BÛCHE CYLAN



Le croustillant Duja : 40g de duja, 25g de chocolat blanc, 15 g de pailleté feuilletine, 1 pincée de fleur de sel.

Faire fondre le chocolat au bain-marie, le verser sur le duja amandes mélanger, ajouter ensuite le pailleté feuilletine et la fleur de sel et mélanger à nouveau. Avec un rouleau à pâtisserie étaler la préparation sur 5mm d'épaisseur entre 2 feuilles cuisson ou deux feuilles guitare. Laisser durcir 2 heures dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur et quand le croustillant est bien dur, tailler un rectangle de 19.5cm x 9.5cm.

Le duja maison : 120g d'amandes entières brutes, 80g de sucre glace. Torrifier au four les amandes entières à 140° pendant 40min. Les mixer avec le sucre glace jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.

Le confit de citron jaune : 100g d'écorces de citron bio, 250g de jus de citron, 150g de sucre semoule. Faire blanchir 3 fois départ eau froide les écorces de citron en changeant l'eau à chaque fois. Les faire cuire ensuite à feu moyen avec le sucre et le jus pendant 40 à 50 min à surveiller. Mixer la préparation encore chaude, réserver.

Le biscuit Cylan au citron : 300g d'œufs entiers -5/6 selon leur taille- 1cc de miel toutes fleurs, 1cc de confit de citron, 50g de sucre semoule, 60g de farine, 30g de beurre, 20g de jus de citron. Préchauffer le four à 170°et faire fondre le beurre. Dans le bol du robot fouetter 10min à vitesse moyenne les œufs entiers, le miel, le confit de citron et le sucre pour obtenir un mélange souple et au bec d'oiseau. Ajouter la farine tamisée, mélanger. Incorporer le beurre chaud et le jus de citron. Étaler sur un flexipat sur 1cm d'épaisseur et enfourner 8 à 10min selon votre four. Le biscuit doit être souple au toucher. Laisser refroidir et tailler une rectangle de 19.5cm x 9.5cm*.

La dacquoise : 90g de poudre d'amande, 90g de sucre glace, 110g de blancs d'œufs* -3/4 selon la taille de vos œufs- 25g de sucre semoule.

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Monter les blancs assez fermes avec le sucre. Ajouter les poudres et macaronner à la maryse en un mouvement de bas en haut en en donnant un quart de tour au bol du robot. Préchauffer le four à 180°. Étaler la pâte à la spatule coudée sur une épaisseur de 5/6mm dans un cadre de 20x30 cm posé sur un tapis silpat ou sur une plaque recouverte de papier cuisson. Poudrer de sucre glace, laisser reposer 5min, poudrer à nouveau et enfourner 10/15-min* à surveiller. Laisser refroidir à température ambiante.

Le crémeux au thé au jasmin : pour l'infusion : 100g d'eau 20g de thé au jasmin d'excellente qualité.
Pour le crémeux : 65g d'infusion, 1 feuille soit 2g de gélatine, 1gros jaune d'œuf soit 30g, 20g de sucre semoule, 70g de crème liquide entière, 100g de chocolat au lait de couverture, Jivara* pour moi.

Porter l'eau à ébullition, ajouter le thé jasmin, couvrir d'un film et laisser infuser 4minutes maximum pour ne pas avoir d'amertume. Filtrer l'infusion et réserver à température ambiante. Faire tremper la gélatine à l'eau froide. Dans un cul de poule mélanger le jaune avec le sucre semoule, ajouter l'infusion de thé et la crème. Mélanger et chauffer au bain-marie sans cesser de fouetter. Quand la préparation a doublé de volume incorporer la gélatine essorée en mélangeant. Faire fondre le chocolat au bain marie et verser dessus en 3 fois le crémeux au thé en frictionnant à la maryse. Couler ce crémeux au thé et au chocolat dans le cadre de dacquoise sur une épaisseur de 7/8mm. Réserver au réfrigérateur une bonne heure.

La mousse au chocolat blanc à la main de bouddha ou à défaut au citron : 240g de crème liquide à 35%, 2.5feuille de gélatine soit 5g, 100g de chocolat Ivoire ou Opalys, 1cc rase de zeste de main de bouddha ou de citron, 60g de meringue italienne.

Pour la meringue italienne : 50g de blancs d'œufs, 25g d'eau, 90g de sucre semoule. Cuire le sucre et l'eau à 118°. Commencer à monter les blancs à vitesse moyenne et pas trop fermes quand le sirop est aux environs de 100°. Verser le sirop en filet sur les blancs et laisser tourner jusqu'à ce qu'ils soient brillants et souples et qu'ils forment un bec d'oiseau. Utiliser immédiatement. Fouetter 200g de crème à consistance mousseuse pas ferme, réserver au réfrigérateur. Tremper la gélatine à l'eau très froide. Fondre le chocolat au bain-marie. Porter à ébullition les 40g de crème restante et y ajouter la gélatine essorée. Réaliser une émulsion en la versant en 3 fois sur le chocolat fondu en frictionnant à la maryse. Ajouter les zestes et incorporer délicatement la meringue italienne puis la crème mousseuse.

Le montage : chemiser le fond et les côtés d'un moule de 20 x 10cm avec une feuille guitare découpée aux bonnes dimensions pour faciliter le futur démoulage. Tapisser le fond et les bords du moule d'une couche de mousse. Tailler un rectangle le 19.5 x 9.5 de biscuit dacquoise et le poser sur la couche de mousse, recouvrir du reste de mousse. Napper le biscuit Cylan d'une fine couche de confit de citron, déposer dessus le croustillant duja puis poser le tout sur la mousse de chocolat blanc pour terminer le montage. Réserver au congélateur.

La finition : démouler la bûche en chauffant les bords du moule au chalumeau et en vous aidant de la feuille guitare qui dépasse de chaque côté. Pulvériser au pistolet à peinture le dessus et les côtés avec un mélange tiède - 37/38°- de 2/3 chocolat Ivoire et 1/3 beurre de cacao fondus au bain-marie - j'ai utilisé 150g de chocolat et 75g de beurre de cacao. Remettez au congélateur si vous n'utilisez pas de suite ou laisser revenir à température ambiante environ 6 heures ou une nuit avant de la consommer. Décorer le dessus avec quelques feuilles de thé au jasmin ou tout autre déco de votre choix.

Le Rétro-planning :

J-2 : préparer le croustillant Duja et le confit de citron, il suffira de le tiédir légèrement au micro-ondes avant de l'étaler sur le biscuit le moment venu.

J-1 : réaliser la dacquoise, le crémeux, la mise en cadre et hop au réfrigérateur ...

J-0 : dans l'ordre attaquer le biscuit Cylan, la mousse et le montage.

6/8h avant dégustation : il est temps de passer au démoulage, d'oser le poudrage au pistolet si possible et/ou la déco avant de laisser revenir à température au réfrigérateur.

La cuisine de Mercotte©2012
www.mercotte.fr