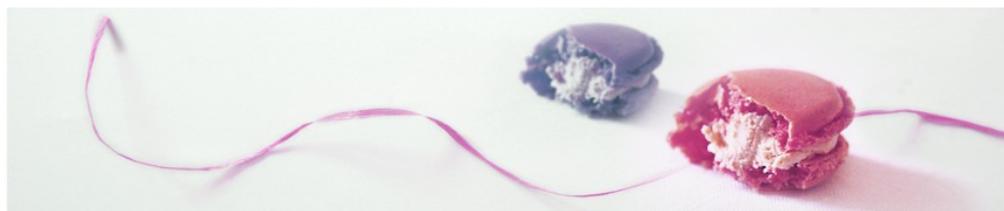


La cuisine de
Mercotte



BUCHE 2013 BAHIBE PASSION



Pour une gouttière et un insert à bûche de 50/52 cm.

Le crémeux passion : 265g de purée de fruits de la passion, 65g de jaunes d'œufs, 100g d'œufs entiers, 65g de sucre en poudre, 75g de beurre pommade, 3g de gélatine, Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Mélanger la purée de passion, les jaunes, les œufs entiers et le sucre et faire épaissir au bain-marie sans cesser de remuer au fouet. Ajouter la gélatine bien essorée. Quand le mélange est entre 35° et 40° incorporer le beurre à l'aide d'un mixer plongeant. Couler le crémeux dans la gouttière à insert et bloquez au froid,

Le biscuit Sacher au chocolat : 65g de poudre d'amande, 65g de sucre semoule, ou 130g de pâte d'amande 50% ramolli au micro-ondes, 75g d'œufs entier, 75g de jaunes d'œufs, 40g de farine, 25g de cacao amer en poudre, 2 g de levure chimique, 110g de blancs d'œufs + 30g de sucre en poudre, 35g de beurre. Ces proportions conviennent pour un tapis silicone à bord 30 x 40.

Mélanger les œufs entiers et les jaunes. Dans la cuve du robot muni du fouet, battre la poudre d'amande et le sucre avec 1/4 des œufs puis ajouter progressivement le reste des œufs. Fouetter le tout une dizaine de minutes, l'appareil doit faire le ruban. Pendant ce temps tamiser la farine, le cacao et la levure et faire fondre le beurre. Monter progressivement les blancs en neige au bec d'oiseau en ajoutant les 30g de sucre petit à petit. Quand le mélange dans la cuve est à bonne consistance en prélever une petite partie, prélever également une petite partie des blancs montés et mélanger le tout au beurre fondu chaud pour obtenir une texture lisse et légère. Incorporer délicatement dans la cuve et à la maryse les poudres tamisées, puis ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu ce qui évite de faire retomber l'appareil. Terminer avec le reste des blancs. Étaler sur le tapis silicone à bord à l'aide d'une spatule coudée et enfourner à chaleur tournante 12 min environ à 175°/180°. Démouler et découper 2 bandes de 8cm de large et 25 cm de long. Ce biscuit va constituer la base de votre bûche.

Le sablé tassé : 170g de sablé breton, 140g de Bahibé.

Le sablé breton : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs, une pincée de fleur de sel.

Tamiser la farine et la levure. Sabler le beurre avec le sucre ajouter la farine, la levure et la

fleur de sel. Incorporer les jaunes. Quand la pâte est homogène l'étaler entre 2 feuilles guitare sur une épaisseur de 3/4 mm. Laisser reposer au frais 1 heure minimum. Cuire 170g de pâte grossièrement étalée 15min environ à 190° /200° chaleur tournante, pour obtenir une coloration brune. Quand le sablé est froid l'émietter finement. Fondre le chocolat, le mélanger avec le sablé émietté et étaler une bande de 0.5 mm d'épaisseur. Laisser cristalliser 1 heure. Quand le sablé est dur découper 2 bandes de 7cm de large et 25 cm de long.

La mousse légère Bahibé : 250g de fèves Bahibé, 4g de gélatine, 190 g de lait frais entier, 380 g de crème fleurette à 35%MG.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide, idéalement 15 min. Fondre le chocolat au bain-marie. Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine essorée. Réaliser une émulsion en versant 1/3 du lait chaud sur la couverture fondue. Mélanger à la maryse pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante. Ajouter le reste du lait en 2 fois en conservant cette texture. Lorsque le mélange est à 30/35° C, incorporer la crème montée mousseuse bien froide. Utiliser de suite. Verser une partie de la mousse dans la gouttière à bûche, ajouter l'insert passion surgelé démoulé, couler un peu de mousse, ajouter le sablé tassé puis le reste de la mousse et terminer avec le biscuit Sacher chocolat. Congeler.

La finition : Démouler la bûche en versant un peu d'eau chaude à l'envers de la gouttière et en vous aidant de la feuille guitare. Chauffer la lame d'un couteau et la découper en 2 ou 3 portions selon vos besoins. Remettre les portions non utilisées au congélateur. Décorer à l'envi.

La dégustation : il suffira de sortir la bûche du congélateur la veille au soir et de la laisser revenir à température une nuit au réfrigérateur avant de la déguster et de la décorer.

RETRO PLANNING

1/ L'insert passion : J-4 et congélation.

2/ Le sablé breton si nécessaire : J-4.

3/ Le sablé tassé : J-3 réserver au réfrigérateur après la cristallisation.

4/ Le biscuit Sacher : J-2 le matin.

5/ La mousse : J-2 l'après midi, procéder immédiatement au montage et congeler.

6/ la décongélation : J-1 décongélation une nuit au réfrigérateur.

7/ La décoration : Jour J,