



BUCHE CHOUCHOU BISKELIA



La recette :

Pour 5 moules à bûche fragrances de 54 cm

1/ La pâte sablée à la vanille : 380g de farine T55, 75g de fécule, 135g de sucre glace, 15g de jaune d'oeuf cuit, 415g de beurre 84%, 6g de sel, 3 gousses de vanille. Dans la cuve du robot équipé de la feuille tamiser la farine la fécule et le sucre glace. Cuire un œuf dur et prélever 15g de jaune, le mélanger intimement avec le beurre pommade, le sel et les graines des gousses de vanille. Ajouter l'ensemble dans la cuve et dès que le mélange est homogène l'étaler à 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson. Faire légèrement durcir au congélateur, retirer la feuille du dessus et cuire à 170° jusqu'à coloration, à surveiller donc en fonction de votre four. Laisser complètement refroidir et réserver dans un endroit sec.

2/ Le sablé tassé croustillant : 880g de sablé vanille cuit, 180g de cassonade, 440g de gianduja noisette lait.

Dans la cuve du robot toujours à la feuille, mélanger délicatement la pâte sablée grossièrement brisée, la cassonade et le gianduja noisette fondu. Étaler la préparation entre deux feuilles guitare et laisser cristalliser au réfrigérateur quelques heures. Détailler

3/ Le biscuit moelleux au chocolat : pour un cadre de 60 x 40cm : 120g de poudre d'amande, 120g de sucre glace, 380g de jaunes d'œufs, 560g de blancs d'œufs, 120g de sucre semoule, 85g de cacao amer, 130g de couverture Bahibé, 260g de beurre 84%, 90g de crème fleurette 35%MG. Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande. Les fouetter dans la cuve du robot en ajoutant petit à petit les jaunes et battre au fouet jusqu'à obtenir le ruban. Tamiser le cacao en poudre. Fondre la couverture Bahibé et le beurre et parallèlement monter progressivement les blancs au bec d'oiseau en ajoutant le sucre petit à petit. Mélanger une petite partie des blancs avec le mélange fondu chocolat beurre pour obtenir une texture lisse. L'ajouter dans la cuve du robot au mélange sucre glace poudre d'amande et jaunes d'œufs puis incorporer le cacao et la crème. Terminer en ajoutant délicatement à la maryse le reste des blancs montés. Étaler sur un flexipat ou dans un cadre

et cuire 12 min à 190°. Une fois le biscuit refroidi détailler une bande légèrement inférieure à la taille de votre moule -par exemple si votre moule de base mesure 54 x 8.5 x 7, détailler une bande de 7cm x 52cm.

4/ Le crémeux Biskélia : 635g de crème anglaise de base, 370g de couverture Biskélia, 5g de gélatine.

Faire tremper la gélatine 20min dans de l'eau glacée et pendant ce temps préparer la crème anglaise de base.

La crème anglaise de base : 250g de lait entier, 250g de crème fleurette 35%MG, 100g de jaunes, 50g de sucre semoule. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre sans les blanchir. Porter à ébullition la crème et le lait, les verser sur les jaunes + sucre. Cuire à la nappe, à 82/84°, passer au chinois et utiliser aussitôt pour réaliser le crémeux.

Ajouter la gélatine essorée dans la crème chaude, fondre la couverture au bain-marie. Émulsionner à la maryse en versant en trois fois la crème anglaise chaude dans le chocolat comme pour une ganache. Mixer le mélange au mixeur plongeant sans incorporer d'air pour parfaire l'émulsion en travaillant à une température supérieure à 35° mais sans dépasser 45°. Oui c'est précis et cette technique vous permet d'avoir un crémeux toujours souple même après la décongélation. Laisser cristalliser ce crémeux 24 heures à 4°, donc au réfrigérateur.

5/La mousse anglaise praliné amandes 60% : 915g de crème anglaise au caramel, 18g de gélatine, 460g de praliné amande 60%, 610g de crème fleurette 35%MG.

Conseil avisé : la crème anglaise au caramel va servir et pour la mousse praliné amande à hauteur de 915g et pour la mousse anglaise Biskélia à hauteur de 1075g, je vous conseille vivement de la réaliser en 2 fois. Faire tremper la quantité de gélatine nécessaire dans de l'eau glacée pendant la préparation de la crème anglaise caramel.

La crème anglaise au caramel : 150g de sucre semoule, 750g de crème fleurette 35%, 750g de lait entier, 300g de jaunes d'œufs.

Faire un caramel à sec avec le sucre, le décuire avec le mélange lait crème fleurette préalablement chauffé. Bien mélanger pour lisser et verser un peu de ce mélange sur les jaunes préalablement légèrement fouettés à la fourchette en remuant bien. Remettre le tout dans la casserole et cuire à la nappe à 84/86°, passer au chinois et utiliser aussitôt.

Finition de la mousse anglaise praliné amande : ajouter la gélatine essorée dans la crème anglaise chaude, émulsionner en 3 fois à la maryse avec le praliné, comme pour une ganache pour obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer pour parfaire l'émulsion la température du mélange doit se situer entre 30° et 35°. Monter la crème mousseuse, en incorporer une petite partie dans l'émulsion au praliné, lisser puis verser le restant en le mélangeant délicatement à la maryse. Utiliser aussitôt pour l'insert.

1er montage de l'insert : attention ces quantités sont pour les proportions de la recette ci-dessus et pour un moule insert de 54 x 6 x 5, à vous de vous adapter. Couler 400g de mousse anglaise praliné dans chaque moule, poser dessus une bande de biscuit et surgeler.

2ème montage de l'insert : une fois le crémeux Biskélia cristallisé -voir point 4-, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 12mm pocher de façon régulière 200g de crémeux -à adapter avec votre calculette- de façon régulière que le biscuit chocolat et surgeler à nouveau. Terminer l'insert en ajoutant 300g de sablé croustillant, lisser à l'aide d'une palette et surgeler à nouveau.

6/La mousse anglaise Biskélia : 1075g de crème anglaise au caramel, 21g de gélatine, 1790g de couverture Biskélia, 1610g de crème fleurette 35%MG.

Ajouter à la crème anglaise chaude et chinoisée la gélatine préalablement trempée 20min dans de l'eau glacée et essorée, fondre la couverture au bain-marie et émulsionner à la maryse en versant en 3 fois la crème anglaise dans le chocolat fondu, comme pour une ganache pour obtenir une texture lisse brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion sans incorporer d'air. La température doit se situer entre 38°et 40°. Dès que le mélange est lisse ajouter la crème montée mousseuse et couler aussitôt.

3ème montage dans le moule principal : Couler dans le moule principal -différent de l'insert donc- 900g dans chaque moule, placer aussitôt les inserts de façon à ce que le croustillant arrive à hauteur du moule et surgeler à nouveau.

La finition, appareil à pulvériser au Dulcey : 600g de couverture Dulcey, 400g de **beurre de cacao**. Fondre le beurre de cacao et la couverture, mixer le mélange, le passer si nécessaire au chinois -je ne l'ai pas fait- et utiliser à environ 40° pour le pulvériser. Décorer à l'envi.

Bon courage mais le résultat en vaut la peine