



LA BÛCHE 2029 CHOCOLAT ORANGE GINGER EXOTIC



Pour un moule à bûche et 50cm de long ce qui va donner au final 3 bûches.

Dans l'ordre idéal de la réalisation :

L'insert : 250g de purée de fruits Cap Fruit "Ginger exotic", 2 feuilles 1/2 de gélatine soit 5g, un moule à insert.

Faites ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Portez juste à ébullition la purée de fruits et faites-y dissoudre la gélatine bien essorée. Versez dans le moule à insert et bloquez au froid une nuit.

Le streuzel chocolat : 45g de beurre, 45g de poudre d'amande, 35g de cassonade, 35g de farine, 1g de sel, 10g de cacao en poudre, 20g de grué.

Mélangez la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, le sel le cacao et le grué. Ajoutez le beurre froid coupé en petits dés et mélangez au batteur à la feuille ou à la main pour obtenir de petites boules. Répartissez le streuzel sur un silpat, et faites-le pré cuire 10 min environ à 160°. Laissez refroidir.

Le biscuit cacaoté au muscovado : 3 œufs + 3 jaunes, 110g de sucre en poudre, 3 blancs d'œufs, 45g de muscovado, 40g de farine, 30g de poudre de cacao. Dans le bol du robot fouettez les œufs, les jaunes et le sucre en poudre. Le mélange devient mousseux et double de volume. Montez les blancs en neige avec le sucre muscovado. Mélangez délicatement les 2 appareils et ajoutez en pluie la farine tamisée avec le cacao. Répartir l'appareil sur 2 flexipats, parsemez avec le streuzel au grué. Quand le biscuit est refroidi découpez des bandes un peu moins larges que la base du moule à bûche.

La mousse Ivoire : 400g de couverture Ivoire Valrhona, 6g de gélatine soit 3 feuilles, 200g de lait soit 20cl, 400g de crème fleurette entière soit 40cl, le zeste râpé de 2 oranges bios, les graines d'une gousse de vanille.

Faites ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Portez le lait à ébullition en y faisant infuser les graines de vanille, puis ajoutez la gélatine bien essorée. En même temps faites fondre au bain marie le chocolat. Réalisez une émulsion en ajoutant le lait chaud en 3 fois au chocolat pour obtenir une texture lisse élastique et brillante signe d'une émulsion réussie. Montez la crème en chantilly mousseuse, incorporez le chocolat à la crème puis ajoutez les zestes d'orange.

Le montage à l'envers :

Coulez dans le moule une couche de mousse Ivoire, ajoutez sur toute la longueur des bandes de biscuit chocolaté côté grué en dessous, appuyez un peu, ajoutez une fine couche de mousse Ivoire puis démoulez l'insert et placez le dessus, recouvrez-le du reste de mousse et terminez par des bandes de biscuit chocolaté toujours côté grué vers la mousse. Bloquez au froid et sortez la bûche quelques heures avant de la déguster en la conservant au réfrigérateur.

La cuisine de Mercotte©2009
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr