



## BUCHE TRES VANILLE ET CAFE AU LAIT



**La veille. Le crémeux café au lait :** 160g de couverture Jivara ou d'une couverture lactée à 40%, 260g de crème fleurette 35%MG, 15g de café en grains, 1 dosette de Nescafé lyophilisé. Torrifier 10 min les grains d'arabica au four à 150°. Les concasser légèrement. Porter la crème à frémissements dans une casserole et y faire infuser 8 min les grains de café à couvert. Chinoiser la préparation, y dissoudre la dosette de Nescafé. Fondre le chocolat au bain marie, réaliser une émulsion en 3 fois avec la crème chaude, lisser au mixer plongeant pour homogénéiser le mélange. Verser le crémeux dans les moules à insert silikomart et faire prendre au congélateur.

**Le sablé tassé :** 150g de beurre, 3g de sel, 100g de sucre glace, 50g d'œuf, 250g + 20g de farine T55, 10g de levure chimique. Puis, 200g de sablé cuit, 200g de Gianduja noisette lait ou noir. Dans la cuve du robot équipé de la feuille crémer le beurre pommade, le sel et le sucre glace. Ajouter l'œuf puis 20g de farine. Quand le mélange est homogène incorporer les 250g de farine tamisés avec la levure chimique. Étaler régulièrement sur 3mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare et laisser reposer minimum 3 heures au réfrigérateur. Enfourner 240g de cette pâte à 170/175° 20 min environ le temps que le sablé soit cuit régulièrement et bien doré. Laisser refroidir. Quand le sablé est froid l'émietter dans un cul de poule et le mélanger au gianduja préalablement fondu au bain-marie. Étaler sur un flexipat sur une épaisseur d'1/2 cm. Laisser durcir au réfrigérateur quelques heures. Découper 2 semelles de la taille de la base de vos moules à bûches.

**Le jour même. Le biscuit cuillère :** 3 gros œufs, 60g de sucre, 30g de farine T55, 30g de fécule. Séparer les blancs des jaunes. Tamiser la farine et la fécule. Monter les blancs à vitesse moyenne en

ajoutant le sucre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont au bec d'oiseau diminuer la vitesse, ajouter les jaunes et continuer à battre 15 secondes, le temps qu'ils soient bien incorporés. Verser en pluie les poudres et les incorporer délicatement à la maryse. Quand l'appareil est lisse le verser sur le flexipat. Lisser le dessus à la spatule coudée. Cuire à chaleur tournante à 190/200° 8 min environ. Détailler 2 bandes à insérer dans le moule, réserver le reste pour un autre usage.

**La mousse Ivoire** : pour la crème anglaise : 100g de lait frais entier, 100g de crème fleurette 35%MG, 40g de jaunes d'œuf, 20g de sucre, 2 belle gousses de vanille. Pour la finition : 375g de crème fleurette 35%MG, 415g de chocolat Ivoire 4,5g de gélatine.

Porter à ébullition la crème et le lait, y faire infuser les graines des gousses de vanille. Verser sur les jaunes préalablement mélangés, sans blanchir, avec le sucre. Cuire à la nappe 82/84° y faire fondre la gélatine préalablement réhydratée 20 min dans de l'eau très froide et essorée, passer au chinois. Réaliser immédiatement une émulsion en trois fois en versant la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu au bain-marie. La température du mélange devra se situer entre 45/50°. Monter la crème fleurette pour obtenir une texture mousseuse et non pas ferme. L'ajouter délicatement à la maryse au mélange chocolat crème anglaise quand celui-ci est à 35/38°.

**Le montage** : remplir à moitié les moules éventuellement chemisés du tapis décor avec la mousse, bloquer quelques minutes au froid, ajouter l'insert démoulé et glacé puis la bande de biscuit cuillère, recouvrir avec le reste de la mousse ivoire et terminer par le socle de sablé tassé. Réserver au congélateur jusqu'à 6/8 h avant la dégustation. Décorer avec des grains de café arabica enrobés ou non de chocolat.