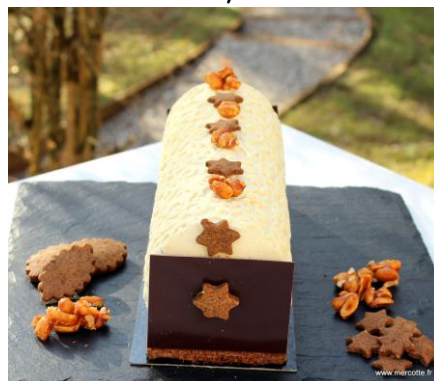


BUCHE INFINIMENT VANILLE, NOISETTES ET CACAHUETES



La veille :

La ganache montée : 130g de lait frais entier, 4g de gélatine, 6.5g de glucose cristal ou de sucre inverti, 2 belles gousses de vanille, 165g de chocolat Ivoire Valrhona, 275g de crème fleurette 35%MG.

Faire chauffer le lait dans une casserole, y ajouter les gousses de vanille fendues et grattées, filmer et laisser infuser 30min. Faire tremper 20 min les feuilles de gélatine dans une grande quantité d'eau très froide pour les réhydrater correctement. Quand la vanille a infusé retirer les gousses et porter le lait vanillé juste à ébullition avec le sucre inverti ou le glucose. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée. Fondre le chocolat et réaliser une émulsion en versant le lait en 3 ou 4 fois dans le chocolat fondu. Laisser tiédir, ajouter la crème froide, bien mélanger puis filmer et réserver une nuit au réfrigérateur. Au moment du montage, le lendemain, monter la ganache en chantilly souple.

Les cacahuètes caramélisées : 40g de sucre semoule, 20g d'eau, 100g de cacahuètes grillées salées.

Cuire le sucre et l'eau à 118°. Ajouter les cacahuètes, mélanger jusqu'à la recristallisation du sucre, chauffer légèrement pour caraméliser l'ensemble. Quand les cacahuètes sont bien dorées les débarrasser sur un tapis silicone et les séparer sans vous brûler...

L'insert vanille mascarpone : on commence par une crème anglaise à la vanille qui servira à finaliser la crème mascarpone : 250g de crème liquide entière, 1 gousse de vanille de Madagascar fendue et grattée, 50g de jaunes d'œufs, 65g de sucre

semoule, 2 feuilles de gélatine soit 4g. **Pour la crème mascarpone** : 150g de bon mascarpone.

Faire tremper la gélatine 20min dans l'eau froide et laisser infuser la gousse et les graines de vanille 30min dans la crème bouillie. Passer au chinois. Mélanger les jaunes et le sucre, porter à nouveau la crème à ébullition et la verser sur les jaunes et le sucre. Fouetter le tout et reporter sur le feu. Cuire sans cesser de remuer à 83/84°. Ajouter la gélatine égouttée, mixer, laisser refroidir au réfrigérateur. **La finition** : détendre au fouet la crème anglaise. Dans la cuve du robot foisonner légèrement au fouet le mascarpone puis ajouter avec précaution et petit à petit la crème anglaise. Laisser monter. Ajouter quelques cacahuètes caramélisées et remplir à mi-hauteur le moule à insert. Bloquez au froid.

Le jour même :

Le succès cazette vanille : 65g de blancs d'œufs tempérés, 40g de sucre semoule, 30g de fleur de cazette, 30g de sucre glace, 1/2cc de vanille en poudre. Préchauffer le four à 150°. Monter les blancs à vitesse régulière en les serrant petit à petit avec le sucre semoule. Tamiser la cazette, le sucre glace et la poudre de vanille et les incorporer délicatement aux blancs à la maryse. Remplir une poche unie d'une douille de 10mm avec l'appareil et sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier siliconé pocher deux fois 2 boudins de succès de manière qu'ils puissent rentrer dans le moule. Faites un gabarit au besoin. Enfourner 40 à 50 min en tournant la plaque à mi-cuisson. Refroidir sur grille.

Le sablé fleur de cazette : 60g de beurre pommade, 15g de sucre semoule et 1/3 de gousse de vanille, 70g de farine T55, 30g de fleur de cazette, 1cc de vanille liquide.

Préchauffer le four à 170°. Dans un mixer style mini-hachoir réduire le sucre et la vanille en une fine poudre. Le mettre dans la cuve du robot équipé du fouet plat ou dans un cul de poule, ajouter le beurre pommade, la farine tamisée, la cazette et la vanille liquide et mélanger pour obtenir une pâte homogène. L'étaler (éventuellement entre deux feuilles guitare) sur 5mm d'épaisseur en un rectangle de la taille du dessous du moule. Enfourner 20min environ.

Le montage : monter la ganache ivoire en chantilly mousseuse. La mettre dans une poche munie d'une douille de 10/11mm. Remplir au 1/3 environ le moule à bûche, ajouter un fond de succès puis une fine couche de ganache. Ajouter en appuyant légèrement l'insert mascarpone, remettre une fine couche de ganache puis le second fond de succès, terminer avec la ganache qui doit recouvrir les bords puis poser le fond de biscuit cazette. Congeler ou passer en cellule.

Le velours blanc : 100g de beurre de cacao, 100g de chocolat Ivoire, QS d'oxyde de titane liposoluble en poudre, un grand carton pour faire office de cage pour ne pas salir toute votre cuisine, un pistolet Wagner. Déposer le pistolet dans un endroit tiède la veille. Dans un cul de poule faire fondre le beurre de cacao et le chocolat au bain-marie ou au micro-onde si vous maîtrisez. Mélanger intimement une cuillère à soupe de ce mélange avec le colorant blanc pour obtenir une sorte de pâte molle et bien incorporer le colorant. Verser dans le cul de poule et mixer le tout avec un mixer plongeant. Tamiser et verser dans le bol du pistolet et conserver à 35° jusqu'à l'usage au bain-marie ou en étuve si votre four possède cette fonction.

La finition : 2 choix : 1/ la veille de la dégustation, démouler la bûche, la pulvériser congelée avec le pistolet Wagner, la décorer de cacahuètes caramélisées et la laisser revenir à température une nuit au réfrigérateur, vous pourrez la consommer dans les 2 jours. 2/ dès que la bûche est bien congelée, la démouler, la pulvériser puis la remettre au congélateur jusqu'au jour J dans une boîte bien hermétique, il faudra comme toujours la laisser revenir à température au réfrigérateur une nuit.

Le décor : c'est comme on veut, ici de fins carrés de chocolat tempéré pour les extrémités avec une petite étoile de sablé collée avec une pointe de caramel. Et sur le dessus un peu de cacahuètes caramélisées alternées avec des étoiles de sablé. Ce n'est pas mon fort la déco je fais au plus simple !