



BUCHE ROULEE CASSIS MARRONS



Pour une bûche de 28cm et dans l'ordre de la réalisation.

La ganache montée : 80g de crème fleurette 35%MG, 10g de miel d'acacia, 55g de crème de marrons Imbert, 70g de purée de marrons Imbert, 85g de couverture Opalys, 155g de crème fleurette 35%MG, 7g de rhum ambré.

La veille, fondre le chocolat et chauffer les 80g de crème avec le miel et la crème de marron. Réaliser une émulsion en versant en 3 fois la crème chaude sur le chocolat fondu et frictionnant à la maryse. Ajouter ensuite les 155g de crème froide, le rhum et la purée de marron. Lisser le mélange au mixer plongeant, filmer au contact et laisser mûrir une nuit au réfrigérateur.

Le confit de cassis : 200g de pulpe de cassis, 100g de pulpe de pomme verte, 50g de sirop de glucose, 50g de sucre semoule, 4g de pectine NH, 2g de gélatine poudre et 10g d'eau. Dans un petit contenant dissoudre la gélatine poudre avec les 10g d'eau, réserver au réfrigérateur quelques minutes pour obtenir une masse gélatine. Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer à 40° les pulpes et le glucose puis ajouter le mélange pectine sucre et la masse gélatine. Porter le tout à ébullition pendant une à deux minutes. Diviser le confit en 2, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Le sablé Opalys marron : 300g de tombées ou rognures de pâte sablée maison cuites 30 min à 160°, 180g d'Opalys, 50g de beurre, 30g de cassonade, 40g de crêpes dentelles, les graines d'une 1/2 gousse de vanille, 70g de brisures de marrons.

Fondre séparément le beurre et le chocolat. Dans un grand cul de poule, émietter grossièrement la pâte sablée cuite, ajouter la cassonade et les brisures de crêpes dentelles, le beurre fondu, la vanille, les brisures de marron et le chocolat. Bien mélanger à la maryse. Dresser aussitôt dans un cadre inox rectangulaire. Bien lisser, le presser de façon régulière, le décadrer, le tailler avec précaution à la longueur de la bûche et le réserver au réfrigérateur.

Le biscuit cassis : 90g de blancs d'œufs, 10g de miel d'acacia, 60g de sucre semoule, 25g de pulpe de cassis, 60g de jaunes d'œufs, 20g de poudre d'amande, 20g de farine T55, 35g de maïzena. Tamiser la maïzena, la farine et la poudre d'amande. Monter les blancs au bec d'oiseau avec le miel, ajouter le sucre petit à petit quand ils commencent à mousser puis ajouter la pulpe de cassis. Quand l'appareil est à bonne consistance ajouter les jaunes, puis à l'aide d'une maryse incorporer délicatement

les poudres. Étaler 320g de biscuit sur un flexipat et enfourner environ 10min à 180°. Couvrir à la sortie du four pour conserver l'humidité, laisser refroidir et démouler avec précaution sur une feuille de papier siliconé.

Le sirop d'imbibage à la vanille : 100g d'eau, 50g de sucre semoule, 1/2 gousse de vanille, 5g de rhum ambré.

Porter juste à ébullition l'eau le sucre et la 1/2 gousse de vanille grattée. Laisser infuser 20min puis ajouter le rhum. Réserver au frais.

Le dressage : imbiber généreusement le biscuit avec le sirop rhum vanille, le recouvrir régulièrement à l'aide d'une spatule coudée avec 300g de ganache montée. Mettre dans une poche munie d'une douille lisse de 8mm une moitié du confit de cassis et en pocher 4 à 6 tubes sur la ganache. Laisser raffermir au congélateur environ 10/15min pour pouvoir rouler le biscuit plus facilement. Rouler la bûche en partant du haut et dans le sens de la largeur en vous aidant du papier cuisson puis serrer le tout avec une grille, une planche à découper ou une grande corne pour obtenir une forme bien régulière. Congeler ou passer en cellule pour durcir la bûche.

La finition : le confit de cassis réservé, QS de nappage neutre, marrons confits ou glacés, éclats de chocolat pour le décor.

Porter à ébullition la seconde partie du confit de cassis avec un peu de nappage neutre. Vous devez obtenir une consistance facile à passer au pinceau. Parer les extrémités de la bûche pour avoir un look bien net. Imbiber le dessus au pinceau avec le confit de cassis un peu liquéfié. Déposer la bûche sur le sablé et à l'aide d'une douille cannelée masquer les côtés du sablé en pochant le reste de ganache sur les côtés à l'aide d'une douille cannelée. Poser un ou quelques marrons confits sur le dessus ainsi que de fins éclats de chocolat Opalys.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr