RECETTE PÂTISSERIE

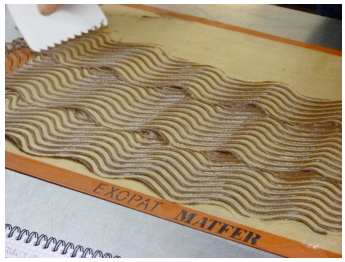
Bûche trois chocolats.

Pour deux bûches.

La pâte à cigarette au chocolat : (déco pour une bûche)

30 g beurre – 25 g sucre glace – 25 g blanc d'œuf – 20 g farine – 5 g cacao non sucré.

Tamiser la farine, le cacao et le sucre glace, ajouter le blanc d'œuf et le beurre fondu, fouetter légèrement. Etaler sur une feuille silpat ou du papier sulfurisé sur une largeur de 19 cm et une longueur de 41 cm à la spatule. Faire des vagues avec les doigts ou un peigne. Mettre au congélateur avant d'ajouter le biscuit.



Le biscuit Joconde :

200 g œuf – 140 g sucre – 140 g amande poudre –50 g farine -60 g beurre
260 g blanc d'œuf - 120 g sucre – 20 g cacao

Battre les œufs, le sucre, les amandes et la farine, mousser légèrement puis ajouter le beurre fondu (non chaud).

Monter les blancs en ajoutant le sucre en plusieurs fois.

Mélanger les deux masses délicatement. Mettre une partie sur la pâte à cigarette glacée pour recouvrir et dans le reste ajouter le cacao. Puis étaler sur du papier sulfurisé ou silpat.

Cuisson four 210°C environ 10 minutes. Si on ne fait pas la bûche avec la décoration à la pâte à cigarette, faire tout le biscuit au cacao et ôter le beurre.

Appareil à bombe : (pour les trois mousses)

180 g jaune – 130 sucre – 35 g eau

Faire mousser les jaunes au batteur. Chauffer l'eau et le sucre à 122°C (petit boulet). Verser alors le sirop chaud en filet sur les jaunes et continuant de battre.

La mousse lait :

90 g d'appareil à bombe – 150 g chocolat lait fondu – 300 g crème fouettée

Faire monter la crème en chantilly, mélanger le chocolat au lait fondu avec l'appareil à bombe. Mettre un peu de mélange dans la crème fouettée, puis mélanger le tout.

La mousse ivoire :

60 g appareil à bombe – 200 g chocolat blanc – 40 g crème à bouillir – 500 g de crème fouettée

Fondre le chocolat blanc au bain-marie, ajouter la crème bouillie. Puis ajouter à l'appareil à bombe. Et enfin à la crème fouettée en deux fois.

La mousse chocolat noir :

130 g appareil à bombe – 200 g chocolat noir – 500 g crème fouettée.

Fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter l'appareil à bombe et ensuite la crème fouettée en deux fois.

Montage :

Prendre deux moules à bûche de 40 cm, tapisser le fond du biscuit Joconde chocolat pour un moule et du biscuit avec la pâte à cigarette pour l'autre. Mettre la mousse au chocolat au lait à la poche à douille au fond des deux bûches. Ajouter ensuite la mousse ivoire et enfin la mousse chocolat noir. Finir avec une tranche de biscuit restant. Mettre au congélateur. Sortir pour le glaçage au moins 12 heures avec le service.

Pour la finition, la bûche avec la décoration, fondre un peu de gelée de coing et mettre dessus à l'aide d'un pinceau, pour le brillant. Pour l'autre faire un glaçage au chocolat. Faire bouillir 200 g de crème, faire fondre 200 g de chocolat noir au bain-marie, mélanger les deux, puis verser sur la bûche et étalant à la spatule.