

RECETTE PÂTISSERIE

Bûche Paradis.

Pour deux bûches.

Biscuit Joconde chocolat :

140 g amande en poudre – 140 g sucre fin – 200 g œuf – 50 g farine – 60 g beurre fondu froid – 30 g cacao.

Mousser amande, sucre et œufs. Ajouter le beurre puis la farine et le cacao tamisés sans mélanger complètement.

Monter 240 g blanc avec 100 g sucre fin. Mélanger une partie des blancs avec le mélange précédent à l'aide d'une écumoire, puis le reste.

Etaler sur une feuille et demie de papier sulfurisé. Cuire four 220°C durant 10 minutes.

Couper deux bandes de 16.5 cm, tapisser les moules, couper les socles de fond de 8 cm.

Moule à bûche maison : Utiliser de la gouttière PVC de 100mm Ø, longueur 40 cm coupé en deux.



La crème pâtissière :

100 g lait – 25 g sucre – 8 g fleur de maïs – 1 jaune

Chauffer le lait, mélanger dans un cul de poule le jaune, le sucre et la fleur de maïs. Mettre le lait chaud sur le mélangeur puis cuire au bouillon. Débarrasser au frais en filmant au contact.

La pâte à choux :

125 g eau – 50g beurre – 1 pincé sel – 1 pincée de sucre – 75 g farine – 125 g oeuf

Chauffer l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Puis ajouter la farine, mélanger pour former une boule, sécher sur le feu. Ajouter progressivement les oeufs. Dresser à la poche à douille deux éclairs de 40 cm et le reste en petits choux. Cuire four 180°C.

Mousse chocolat :

150 g chocolat noir 85% - 230 g chocolat noir 50% - Fondre les chocolats au bain-marie. Utiliser le chocolat à 38°C.

Appareil à bombe : faire mousser 6 jaunes d'œuf, ajouter 180g de sucre et 50 g eau au petit boulet (122°C)

Fouetter 750 g de crème.

Mettre une peu de crème dans le chocolat fondu, mettre l'appareil à bombe dans le reste de crème, mélanger légèrement et ajouter le chocolat dessus, mélanger délicatement.

Mousse « éclair » :

120 g crème fouettée – 2 g gélatine – 5 g kirsch – 140 g pâtissière

Fouetter la crème en même temps que l'autre masse. Tremper la gélatine dans de l'eau glacée. Mélanger la pâtissière avec le kirsch, fouetter et ajouter la gélatine chauffée un peu, retravailler la pâtissière, verser sur la crème fouettée et mélanger doucement.

Montage :

Couper les éclairs en deux et ajouter la mousse « éclair». Mettre au congélateur au moins une heure.

Garnir le biscuit de mousse chocolat, ajouter l'éclair au centre, appuyer dessus et finir avec le reste de mousse chocolat. Finir avec la bande de biscuit Joconde. Mettre au congélateur.

Le glaçage final :

Fondre 200 g de chocolat noir 50% et 150 g de chocolat noir 85% au bain-marie ajouter 250 g crème liquide chaude puis 70 g beurre pommade et enfin 60 g d'eau.

Napper la bûche sur une grille.

