



## Bûche chocolat/yuzu, biscuit chocolat



**Ingrédients pour les inserts fruités** à faire dans les empreintes fingers (2 cl l'empreinte) (il en restera): 18 cl jus de yuzu, 10 g de gélatine (5 feuilles), 180 g de sucre

Tremper dans un récipient rempli d'eau glacée les feuilles de gélatine pendant au moins 10 mn. Faire chauffer le jus de yuzu et le sucre. Puis faire fondre dans le jus chaud mais hors du feu, les feuilles de gélatine préalablement essorées. Avec l'entonnoir automatique, verser dans les empreintes fingers. Faire prendre au réfrigérateur.

**Ingrédients pour le biscuit au chocolat** : 4 œufs, 140g de sucre en poudre, 140g de farine, 30g de cacao en poudre, 40g de beurre fondu.

Préchauffez le four à 180°. Casser les œufs dans un cul de poule et ajouter le sucre. Prendre un peu de ce mélange et incorporer le beurre fondu. Incorporer à la maryse (spatule) la farine tamisée et le cacao dans le premier mélange puis ajouter délicatement le mélange contenant le beurre fondu. Versez l'appareil obtenu sur un flexipat. Lissez à la spatule coudée et enfournez 10 à 12 minutes. Démoulez délicatement en soulevant chaque bord du flexipat, laisser refroidir puis couper en 1 bande de 7 cm x 29 cm pour le fond de la bûche. Le reste du biscuit peut se congeler pour une utilisation future.

**Ingrédients pour le croustillant chocolat** g : 100 g de chocolat noir, 200 g de crème liquide entière, crêpes dentelle grossièrement écrasées.

Faire bouillir la crème. Réaliser une ganache : verser en 3 fois la crème bouillante sur le chocolat. Mélanger et ajouter les crêpes dentelle.

**Ingrédients pour la mousse chocolat** (base M. Rispe) (permet d'obtenir 550-600g mousse) : 60g eau, 80g sucre, 50g jaunes (2 œufs), 175g chocolat de couverture noir 65-66%, 220g crème liquide 35% MG, 4g feuille de gélatine (2 feuilles)

Monter la crème au batteur (fouet) à moyenne vitesse jusqu'à consistance ferme et la réserver au froid dans un cul de poule. Elle doit être mousseuse. Dans la cuve du batteur, monter les jaunes à moyenne vitesse, puis, pendant ce temps-là mettre à cuire dans une petite casserole, le sucre et l'eau. On doit obtenir une température de 118°-121°C. Porter à ébullition et verser le sucre cuit dans la cuve du batteur, monter la vitesse puis laisser foisonner jusqu'à complet refroidissement. On obtient ainsi une pâte à bombe. Faire fondre le chocolat à 45°C environ au bain-marie ou micro-onde puis ajouter la gélatine fondue mélangée avec un peu de crème montée. Incorporer 1/3 de la crème montée, puis ajouter la pâte à bombe à l'aide d'un fouet et ajouter le reste de crème montée. Travailler cet appareil immédiatement.



année 2010

Poser le moule à bûche sur une plaque. On procède à un montage à l'envers : on garnit avec les 2/3 de la mousse puis on place les inserts, puis on remet le 1/3 de mousse restant puis on étale le croustillant chocolat et on termine avec le biscuit chocolat. Stocker dans le congélateur au moins une nuit avant de le démouler.

**Ingrédients pour le glacage chocolat noir** : 140 g d'eau, 180 g de sucre, 120 g de crème UHT 35%, 60 g de cacao, 8 g de gélatine réhydratée et essorée (4 feuilles)

Faire bouillir le sucre, l'eau et la crème fleurette. Verser sur le cacao en poudre puis ajouter la gélatine. Mixer et refroidir avant de l'utiliser car il ne doit pas être trop chaud, l'idéal est qu'il commence à prendre pour être un peu épais, s'il est trop fluide, il glisse sur la mousse et n'accroche pas. Décorer.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
Conseillère Demarle/Flexipan