

Bûche noisettes-chocolat au lait

Biscuit léger noisette (1 plaque 30 x 40 cm)

100 g d'œufs (2 œufs moyens entiers)
100 g de jaunes d'œufs (environ 6 jaunes d'œufs)
30 g de farine T45
20 g de cacao en poudre
150 g de sucre glace
100 g de poudre de noisettes
50 g de poudre d'amandes
270 g de blancs d'œufs (environ 8 blancs d'œufs)
60 g de sucre semoule (pour « serrer » les blancs)
40 g de beurre

Feuilletine

60 g de gavottes
100 g de praliné
75 g de chocolat lait (couverture)

Ganache mousseuse

170 g de crème entière liquide
40 g de glucose
160 g de chocolat au lait (couverture)
3 feuilles de gélatine (à faire ramollir environ 15 mn dans l'eau froide avant utilisation)
350 g de crème montée

Glaçage miroir caramel (préparé à l'avance) : recette pour 220 g de sucre (caramel à sec)

Décors (réalisés à l'avance) : chocolat de couverture (noir, lait, blanc), colorants liposolubles,..., et poudre d'or.

Biscuit :

Dans la cuve du batteur, monter les jaunes et les œufs entiers, avec les 5 poudres (farine, cacao, sucre glace, poudre de noisettes et d'amandes). Débarrasser dans un grand récipient.

Puis, après avoir nettoyé le batteur, monter les blancs et les « serrer » avec le sucre semoule (introduit en deux fois, lorsque les blancs ont commencé à blanchir, et lorsqu'ils sont presque montés).

Mélanger délicatement les deux parties (jaunes+ poudres, et blancs montés) et incorporer le beurre fondu (que l'on aura au préalable mélangé avec un peu de la préparation pour avoir des consistances proches, et éviter ainsi que le beurre ne tombe au fond de la préparation sans se mélanger).

Etaler sur une plaque 30 x 40 cm, préalablement recouverte d'une feuille de papier cuisson, bien graissée. Cuire à 200 °C, environ 7 à 9 mn (la surface du biscuit doit être moelleuse et élastique). Puis, laisser refroidir sur une grille, sans retirer le papier.

Feuilletine :

Ecraser les gavottes, ajouter le praliné et mélanger (avec une petite spatule ou les doigts), puis ajouter le chocolat au lait (préalablement fondu doucement au bain marie) et mélanger. Etaler cette pâte au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson et mettre sur une plaque au congélateur pendant environ 20 mn.

Ganache mousseuse :

Faire bouillir la crème avec le glucose, puis la verser progressivement, tout en remuant au fouet, sur le chocolat au lait (préalablement légèrement fondu au bain marie). Ajouter la gélatine pressée et égouttée, et bien mélanger. Laisser refroidir à 25 °C environ, puis incorporer la crème montée.

Finition :

Lorsque le biscuit a refroidi, le déposer sur le plan de travail, sur sa feuille de cuisson. Recouvrir le biscuit d'une couche de crème mousseuse sur les $\frac{3}{4}$ de la surface environ (ne pas recouvrir le biscuit de crème à moins de 3 cm des bords). Sortir la feuilletine du congélateur, la casser en petits morceaux, et les parsemer sur la crème. Puis rouler délicatement le biscuit, en détachant progressivement le papier cuisson. Déposer sur une plaque (fermeture du cylindre en dessous), et mettre à prendre au congélateur environ 20 mn.

Lorsque la bûche a durci, couper le plus nettement possible les deux extrémités. Puis déposer la bûche sur une grille (posée sur un récipient) et verser dessus (de façon à la recouvrir entièrement) le glaçage caramel préalablement ramolli et porté à 25 °C (les excédents sont récupérés dans le récipient placé sous la grille). Lisser proprement les deux extrémités, et déposer délicatement sur un carton rectangulaire ou un plat de présentation.

On peut, au préalable, réaliser de petits disques en chocolat (chocolat de couverture, tempéré), de différentes tailles et couleurs, et les disposer (verticalement) sur le dessus de la bûche. Enfin, on peut saupoudrer un peu de « poudre d'or », afin d'obtenir un décor de fête.
