

Bûche Forêt noire de Laurent Duchene



Shopping

Pour quatre bûches de 18 cm sur 8, soit 6 personnes

Biscuit Chocolat noir fondant

50 g Couverture noire à 70 % (55 pour moi)
100 g Beurre mou
200 g Jaunes d'oeufs (13 œufs environ)
30g Farine
10g poudre de cacao
160 g Blancs d'oeufs (environ 4 grands)
60 g Sucre
70 g de sucre glace

Gelée de griotte (dans la recette d'origine, il y en a moitié moins environ)

260 g de cerises griottes surgelées (180 + 80)
pour moi
60 g de sucre
(OU 200 g de purée de griottes et 80 g de griottes surgelées avec 40 g de sucre)
14 g de maizena

Mousse au chocolat

65 g Crème liquide entière
255 g de crème liquide montée en chantilly
50 g Jaunes d'oeufs (soit 3 ou 4)
30 g Sucre
155 g Couverture chocolat à 64 % (55 pour moi)

Crème pâtissière

125 g de lait
0.5 gousse de vanille
25 g de sucre

1 jaune d'œuf
12 g de maizena ou poudre à flan
10 g de beurre
5 g de kirsch

Crème vanille (dans la recette d'origine, il y en a moitié moins environ)

160 g de crème pâtissière
1 gousse de vanille
3 g de gélatine
200 g de mascarpone
200 g de crème liquide montée en chantilly
100g de sucre glace (j'ai réduit les proportions)

Glaçage noir

137 g Crème
70g Eau
90 g Glucose
170 g Sucre
55 g Cacao en poudre
5 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 10 g)

Cerises fruits

150 g de cerises surgelées
Sucre en qs

Décor chocolat

150 g de chocolat tempéré

In process :

1. Les cerises de finition

- Faites décongeler les cerises.
- Posez-les sur une plaque et saupoudrez-les de sucre.
- Faites les sécher 10 min environ à 150/160°
- Egouttez-les quelques heures si possible, puis disposez-les sur la bûche.

2. Le biscuit chocolat noir

- Préchauffez à 180°.
- Faites fondre la chocolat et montez au fouet avec le beurre très mou et le sucre glace, en ajoutant petit à petit les jaunes d'œufs.
- Tamisez ensemble la farine et le cacao.
- Incorporez les blancs montés et serrés avec le sucre.
- Ajoutez la farine et le cacao en finissant le mélange.
- Versez l'appareil à biscuit chocolat noir sur une plaque d'environ 37 cm sur 33, et cuire le tout dans un four à 180/190°C pendant 20 minutes.
- Laisser refroidir puis bloquer au grand froid.

3. La gelée de griottes

- Dans une casserole, cuisez pendant quelques minutes les griottes surgelées.
- Récupérez deux ou 3 cuillerées de jus à faire refroidir.
- Lorsque les griottes ont bien compoté, versez petit à petit le jus réservé sur la maizena.
- Verser le tout dans la casserole, et ajoutez les 80 g de cerises surgelées.
- Redonnez une ébullition à tout l'ensemble pendant 1 min.

4. La mousse au chocolat

- Faites fondre le chocolat.
- Chauffez la crème.
- Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 82-85°C.
- Passez au chinois pour le verser sur le chocolat fondu et lissez au fouet.
- Laisser refroidir à 35 ° (cela se fait sans trop attendre).
- Pendant ce temps, fouetter la crème froide, et incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

5. Montage à l'envers :

- Dans un cadre de 18 cm sur 16 de hauteur filmé, couler la mousse au chocolat.
- Déposer une moitié de biscuit chocolat, la gelée de griottes, et une deuxième moitié de biscuit
- Appuyez légèrement pour égaliser.
- Bloquer au grand froid.

6. Le glaçage noir

- 20 min à l'avance, faire hydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Porter à ébullition la crème avec l'eau, le glucose et le sucre.
- Ajouter le cacao en poudre tamisé puis faire bouillir à nouveau.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée.
- Laisser refroidir pour utiliser à 27/28°.

- Retourner, décercler l'entremets, le napper entièrement avec le glaçage noir en le posant sur une grille au-dessus d'une plaque.
- Découper l'entremets en 4 bûches.
- Laissez le glaçage prendre quelques heures si possible

7. La crème vanille

- Faites hydrater la gélatine au moins 20 min.
- Faites chauffer le lait
- Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout jusqu'à épaissement.
- Ajoutez la gélatine essorée.
- Fouettez le mascarpone et la crème en ajoutant le sucre glace en fin de parcours.
- Incorporez-les à la crème pâtissière à 38°.
- Dressez aussitôt sur l'entremets à l'aide d'une douille saint-honoré.
- Remettez au frais.

8. Le décor chocolat

- Tempérez 150 g de chocolat.
- Etaler, laisser figer légèrement, puis prédécoupez les formes voulues avec la pointe d'un couteau.
- Quand le chocolat a durci, récupérer les formes et les appliquer sur la bûche.

