

Buche trois chocolats

Pour 6 à 8 personnes

(Une buche de 20-22cm sur 9cm)

Pour la crème anglaise de base

150ml de lait

75g de jaunes d'œufs

75g de sucre

Pour la crème chantilly

350g de crème liquide très froide

Pour la crème chocolat au lait

2g de gélatine

50g de chocolat au lait

Pour la crème chocolat blanc

2.5g de gélatine

55g de chocolat blanc

Pour la crème au chocolat noir

1.5g de gélatine

50g de chocolat noir corsé

Pour le biscuit dacquoise

80g de poudre d'amande

80g de blanc d'œuf

70g de sucre

Pour la ganache montée au chocolat

70g de chocolat noir

140g de crème liquide

Préparez la dacquoise: Préchauffez le four à 180°C.

Montez les blancs d'œufs avec le sucre en neige ferme, lisse et brillante, une fois que c'est fait incorporez la poudre d'amande (comme pour les macarons). Garnissez une poche à douille munie d'une douille large et formez un rectangle de la taille du fond de votre moule sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson. Enfougez à 180°C pendant 15 minutes, laissez refroidir.

Préparez la crème anglaise: Dans un bol en inox fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Portez le lait à ébullition, versez le sur les jaunes et le sucre, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois.

Pesez la crème anglaise et divisez-la en trois parties de même poids.

Montez le crème en chantilly (vous pouvez aussi utiliser de la chantilly en bombe). Réservez au frais.

Préparez vos quantités de chocolat et de gélatine ainsi qu'un bol d'eau froide.

Crème au chocolat noir: Faites fondre le chocolat au bain marie et faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Une fois que le chocolat à bien fondu, incorporez-lui la gélatine essorée, mélangez pour bien la dissoudre avant d'y incorporer 1/3 de la crème pâtissière. Laissez refroidir un peu avant d'incorporer délicatement 100g de crème chantilly.

Versez cette mousse au chocolat noir dans votre moule, égalisez le niveau et placez au congélateur pendant 20 minutes.

En attendant préparez la crème au chocolat blanc de la même façon: Faites fondre le chocolat au bain marie et faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Une fois que le chocolat à bien fondu, incorporez-lui la gélatine essorée, mélangez pour bien la dissoudre avant d'y incorporer le deuxième 1/3 de crème pâtissière. Laissez refroidir un peu avant d'incorporer délicatement 115g de crème chantilly.

Versez cette crème par dessus celle au chocolat noir et placez au congélateur pendant encore 20 minutes, le temps de préparer la crème au chocolat au lait.

Crème au chocolat au lait: Faites fondre le chocolat au bain marie et faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Une fois que le chocolat à bien fondu, incorporez-lui la gélatine essorée, mélangez pour bien la dissoudre avant d'y incorporer le dernier 1/3 de crème pâtissière. Laissez refroidir un peu avant d'incorporer délicatement 100g de crème chantilly.

Versez cette mousse sur celle au chocolat blanc, retaillez la dacquoise proprement et placez la sur la mousse en appuyant légèrement pour l'encastrer dans la mousse. Gardez au congélateur jusqu'au grand jour.

Glaçage à la ganache montée au chocolat: la veille râpez le chocolat et placez-le dans un cul de poule. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat en deux fois en mélangeant entre les deux pour bien dissoudre le chocolat. Couvrez et réservez au frais pendant 1 nuit.

Le lendemain montez la ganache en chantilly bien ferme.

Le jour J: sortez la buche du congélateur au moins 6 heures à l'avance laissez-la au frigo.

Quand elle est encore un peu congelée recouvrez-la avec la ganache montée à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère à soupe, saupoudrez de cacao en poudre (facultatif) et déposez dessus quelques meringues champignons ou autres éléments de décoration.

Vous pouvez également poser le glaçage sur la buche avant de la congeler et la sortir toujours au moins 6 heures avant de la déguster ou la veille au soir pour être plus sur.