

Bûche chocolat caramel



Temps de préparation 1heure,
temps de cuisson : 12 min,
prise au froid : 3 heures

Pour le biscuit :

- 3 œufs,
- 80g de sucre

- 50g de farine
- 15g de cacao en poudre.
-
-

Pour la mousse au caramel

- 110 g de sucre
- 80g de crème fraîche liquide

- 30g de beurre
- 2 g de fleur de sel
- 100g de chocolat noir
- 230g de crème fraîche entière

Pour le glaçage :

- 30g d'eau
- 50g de sucre
- 20g de sirop de glucose déshydraté
- 100g de crème fraîche liquide
- 50g de chocolat au lait
- 1 feuille de gélatine

Préparation du biscuit :

1. Préchauffer le four Th 6 et poser le grand flexipan plat sur une plaque perforée.
2. Séparer les blancs des jaunes. Et Monter les blanc avec le sucre (en versant le sucre tout doucement).
3. Lorsqu'ils sont bien serrés, ajouter les jaunes et mélanger délicatement.
4. Incorporer ensuite la farine et la cacao tamisés.
5. Etaler la préparation sur le flexipan plat, lisser à la spatule et faire cuire pendant 12 minutes.
6. Laisser refroidir

Préparation de la mousse au chocolat caramel :

1. Dans une casserole, faire frémir la crème. Réserver la.

2. Verser un peu de sucre dans une casserole et laisser fondre, ajouter le reste petit à petit tout en mélangeant. Vous obtiendrez un caramel que vous décuirez hors du feu avec la crème chaude tout en mélangeant au fouet.
3. Ajouter le beurre, le sel et le chocolat. Lisser la ganache au fouet.
4. Monter la crème fraîche entière et incorporez là délicatement à la préparation précédente (en trois fois). Attention la ganache doit être à 30°

Montage :

1. Démouler le biscuit sur une toile silpat et découper un morceau de 27 X 18.
2. Chemiser le moule à bûche.
3. Verser la préparation de la mousse au chocolat caramel dedans.
4. Fermer avec un rectangle de 27 X 6.5 cm.
5. Mettre au congélateur au moins 3 heures

Préparation du glaçage :

1. Avant de démouler la bûche faire le glaçage.
2. Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 10mn.
3. Verser les 30g d'eau dans une petite casserole. Mélanger le sucre et le sirop de glucose et verser les dans la casserole.
4. Porter à ébullition pour obtenir un caramel transparent.
5. Retirer du feu et ajouter la crème bouillante en plusieurs fois tout en mélangeant.
6. Verser le tout sur le chocolat et la gélatine.
7. Lisser.

Finition :

1. Démouler la bûche que vous venez de sortir du congélateur sur une grille.
2. Verser le glaçage tempéré à 40°
3. Laisser figer quelques minutes.
4. Décorer selon votre guise.

Christelle LARMUSIAU 833 Allée des vergers 76360 BARENTIN
06.16.94.06.09

Chris76.guydemarle@sfr.fr

<http://www.quelque-part-en-normandie.com>