

Buche "Mogador" de pierre Hermé

Pour 6 personnes

Pâte à biscuit cuillère

*4 jaunes d'œufs
40 g de sucre semoule
2 blancs d'œufs
25 g de sucre semoule
42 g de farine pâtissière*

Sirop au fruit de la passion

*35 g d'eau minérale
37 g de sucre semoule
35 ml de jus de fruit de la passion (soit 2 à 3 fruits de la passion frais)*

Ganache chocolat au lait et fruit de la passion

*92 ml de jus de fruit de la passion (soit 7 à 9 fruits de la passion frais)
175 g de chocolat au lait
35 g de beurre a température ambiante*

Sauce au chocolat (1)

*12 g de chocolat noir 70% de cacao
25 g d'eau minérale
7 g de sucre semoule
12 g de crème épaisse*

Glaçage au chocolat

*50 g de chocolat noir
40 g de crème liquide
10 g de beurre doux
50 g de sauce chocolat (1)*

Des coques de macarons de différentes tailles dont deux de 6 cm de diamètre recette [ici](#) moi j'ai remplacé les deux gros macarons pour des macarons allongés de différentes tailles soit 8 macaron allongés)

(Utilisez quelques coques pour la buche et avec le reste faites des macarons Mogador pour déguster avec le café, histoire de rester dans l'ambiance)

A savoir que j'ai utilisé du nectar de fruits de la passion au lieu des fruits frais pour gagner du temps (et de l'argent aussi !!)

Le Sirop au fruit de la passion:

(Si vous utilisez des fruits frais, récupérez leur jus et filtrez le.)

Dans une casserole faites bouillir l'eau avec le sucre, en remuant avec une cuillère en bois. Portez à ébullition puis stoppez la cuisson avant d'incorporer jus de fruit passion. Réservez.

La ganache onctueuse au chocolat au lait et fruit de la passion

Hachez le chocolat et faites-le à fondre partiellement au bain-marie ou au micro-onde.

(Si vous utilisez des fruits frais récupérez le jus et filtrez-le.)
Faites bouillir le jus de fruit de la passion dans une casserole.

Versez le jus chaud en trois fois sur le chocolat semi-fondu. Entre chaque ajout, mélangez avec une spatule en bois en partant du centre, en élargissant le mouvement petit à petit.

Pour finir incorporez le beurre: laissez-le fondre quelques instants et mélangez afin d'obtenir une texture homogène.

Laissez figer la ganache au frais pendant 1h/1h30 ou une nuit à température ambiante.

Préparez le biscuit roulé :

Préchauffez le four à 230°C.

Tamisez la farine.

Fouettez les jaunes avec 40 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

A part, fouettez les blancs en neige ferme avec 25 g de sucre puis versez les jaunes sucrés sur les blancs, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule. Incorporez la farine de la même façon.

Étalez le biscuit en forme de rectangle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé de 40 x 20 cm.

Enfournez à 230°C pendant 5 à 6 minutes. Laissez refroidir, pour cela étalez un torchon humide sur le biscuit, retournez le tout sur une autre plaque et roulez le biscuit et le torchon ensemble (astuce maternelle qui évite au biscuit de trop sécher et permet de lui donner sa forme, ainsi quand vous le roulerez pour de bon avec sa ganache il ne se cassera pas).

Montage :

Réservez 40g de ganache pour la finition.

Déroulez le biscuit une fois qu'il a refroidit et imbibe-le au pinceau avec le sirop de jus de fruits de la passion. Étalez uniformément la ganache sur toute la surface du biscuit en laissant une bande de 1 cm en haut et en bas du biscuit.

Roulez la bûche dans le sens de la longueur et enveloppez-la dans un film alimentaire bien serré pour qu'elle garde sa forme. Réservez au frigo pendant 6 heures (une nuit pour moi).

Glaçage: Préparez d'abord la sauce au chocolat... Coupez le chocolat en morceaux, mettez-le dans une casserole avec l'eau, le sucre et la crème. Portez à ébullition sur feu doux et laissez cuire en remuant avec un petit fouet. Stopper la cuisson quand la sauce nappe une cuillère en bois.

...Ensuite le glaçage:

Coupez le chocolat en morceaux. Faites bouillir la crème dans une casserole, retirez du feu, ajoutez le chocolat, en plusieurs fois, en tournant lentement avec une spatule. Laissez tiédir le mélange en dessous de 60°C avant d'y incorporer le beurre, puis la sauce chocolat, en remuant le moins possible, juste pour rendre le mélange homogène. (Si le mélange refroidit trop réchauffez-le légèrement, sans le travailler, dans un bain-marie tiède ou au four micro-onde).

Finition de la bûche:

Défilmez la bûche et posez-la sur une grille à pâtisserie elle-même posée sur une plaque à pâtisserie ou un plat creux de façon à récupérer le glaçage qui va s'écouler. Coupez les extrémités de la bûche.

Recouvrez la bûche avec la ganache mise de côté et Remettez-la frigo pendant une heure.

Chauffez le glaçage à 35-40°C et versez-le sur la bûche, laissez s'écouler l'excédent en tapotant la grille.

Déposez la bûche sur un plat. A chaque extrémité de la bûche, collez une coque de gros macaron de 6 cm de diamètre (ou les macarons allongés) et disposez des coques de petits macarons de tailles différentes sur la bûche. Gardez au frigo jusqu'au moment de servir.