

Bûche Durable



COMPOSITION

- 1 – Biscuit Moelleux
- 2 – Ganache
- 3 – Ganache montée chocolat
- 4 – Sablé chocolat

Biscuit Moelleux

500 g Méthode de travail

Ingrédients

Tegral biscuit moelleux	800 g
Belcolade Cacao Poudre CP1 Cacao-Trace	50 g
Huile	160 g
Eau	410 g

Dans un batteur avec la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble 4 minutes à moyenne vitesse. Étaler à 6 mm sur silpat cuire 10 min à 180°C. Mettre sur grille dès la sortie du four pour éviter le dessèchement de la génoise.

■ 180°C ■ Four ventilé ■ Clé fermée

Ganache

250 g Méthode de travail

Ingrédients

Belcolade Selection Noir 55 Sans Sucre Cacao-Trace	445 g
Ambiante	320 g
Glucose	80 g

Chauffer l'Ambiante et le glucose à 85°C et verser sur le chocolat.
Quand la ganache est à 35°C, étaler 250 g sur le biscuit de 60x40 cm.

Ganache montée chocolat

450 g Méthode de travail

Ingrédients

Patiscrem (1)	300 g
Glucose	80 g
Belcolade Selection Noir 55 Sans Sucre CT	360 g
Patiscrem (2)	700 g

Faire chauffer la crème (1) et le glucose.
Verser sur la couverture.
Mixer et incorporer la crème froide (2) en mixant.
Stocker au frigo et utiliser le lendemain.

Sablé chocolat

200 g Méthode de travail

Ingrédients

Mimetic essentiel	200 g
Sucre glace	80 g
Farine	260 g
Cacao poudre	30 g
Sel	2 g
Œufs	30 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Étaler immédiatement à 3 mm d'épaisseur.
Laisse reposer au froid pendant 2 heures.
Détailler et cuire sur Silpain à 160°C pendant 12 minutes environ.

MONTAGE

Étaler la ganache fondue sur le biscuit moelleux et laisser prendre avant d'ajouter la ganache montée chocolat préalablement fouettée.

Rouler la bûche et fermer le rouleau avec du papier cuisson,

conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à ce que la crème soit bien prise.

Avec une spatule, étaler de manière irrégulière le reste de l'Ambiante au chocolat pour donner une texture d'écorce sur le dessus de la bûche.

Ajouter une bande de sablé chocolat sur le dessus de la bûche et pocher des pointes de ganache montée chocolat en guise de décoration.