



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHE PUR CHOCOLAT



LE CHEF

Création originale
de Patrick AUBRION,
Chef pâtissier chocolatier



Recette pour 4 bûches

1. BISCUIT ROULÉ AU CHOCOLAT

664 g de blancs d'oeufs
468 g de sucre (1)
312 g de jaunes d'oeufs
80 g de sucre (2)
224 g de farine
112 g de féculé de pomme de terre
112 g de poudre de cacao CP Callebaut

Fouetter les blancs d'oeufs avec le sucre (1). Faire de même avec les jaunes d'oeufs et le sucre (2). Tamiser la farine, la féculé de pomme de terre et la poudre de cacao, puis mélanger avec les jaunes d'oeufs fouettés. Introduire à la spatule les blancs d'oeufs fouettés. Étaler la pâte sur 4 plaques de cuisson (60 x 40 cm) couvertes de papier sulfurisé. Cuire à 180°C pendant 8 minutes.

2. CONFITURE DE FRAMBOISES

1 kg de purée de framboises Les vergers Boiron
40 g de purée de citron Les vergers Boiron
600 g de sucre
80 ml de Framboise Jacobert® 50% vol.

Cuire les purées de fruits avec le sucre à 105°C. Laisser refroidir avant d'ajouter la Framboise Jacobert®.

3. CRÉMEUX AU CHOCOLAT

1,192 l de lait entier
1,232 l de crème Debic 35%
440 g de jaunes d'oeufs
308 g de sucre
828 g de chocolat noir origine Madagascar Callebaut 67%

Porter le lait avec la crème à ébullition. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre. Mélanger le tout, mettre sur le feu et former une anglaise (85°C). Verser à travers un chinois sur le chocolat et lisser au mixeur. Laisser refroidir une nuit à 5°C.

4. PRALIN FEUILLETINE

408 g de Pralin Feuilletine™ Cacao Barry
42 g de beurre de cacao CB Callebaut
70 g de chocolat au lait 823NV Callebaut

Mélanger le Pralin Feuilletine avec le beurre de cacao et le chocolat au lait préalablement fondus.

5. MOUSSE AU CHOCOLAT

764 ml de lait entier
136 g de sucre inverti
2,012 kg de chocolat noir origine Madagascar Callebaut 67%
1,220 l de Debic Duo

Chauffer le lait et le sucre inverti à 35°C. Verser le chocolat fondu (45°C) et émulsionner. Introduire à la spatule la Debic Duo fouettée.

6. GLAÇAGE AU CHOCOLAT

100 g de gélatine en poudre
500 ml d'eau (1)
1 l d'eau (2)
1,2 kg de sucre
1,2 kg de glucose
2 l de crème Debic 35%
2,6 kg de chocolat 70/30 Callebaut

... / ...





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Délayer la gélatine en poudre dans l'eau (1). Ajouter l'eau (2), le sucre et le glucose à la crème, puis chauffer à 103°C. Verser sur le chocolat et ajoutez la masse gélatineuse. Émulsionner.

7. MONTAGE

Étaler la confiture de framboises sur le biscuit au chocolat. Répartir le crémeux au chocolat refroidi, puis le Pralin Feuilletine. Rouler le biscuit, presser bien et surgeler. Remplir à moitié le moule à bûche de mousse au chocolat. Enfoncer le biscuit roulé surgelé et terminer avec le reste de mousse au chocolat. Surgeler de nouveau avant de placer sur une grille et de recouvrir de glaçage.

8. FINITION

Faire cristalliser du beurre de cacao noir. Dresser une fine couche de colorant sur une feuille en PVC à l'aide d'un pistolet pulvérisateur. Lorsque la couche est à moitié durcie, placer dessus un pochoir rond. Étaler le chocolat noir cristallisé. Enlever le pochoir et laisser le chocolat continuer à durcir. Placer la feuille entre 2 plaques, retourner et laisser encore cristalliser une nuit dans un réfrigérateur à 15°C. Coller une décoration de Noël.

