



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHE APOTHEOSE



LE CHEF

Création originale de
Bruno VAN VAERENBERGH
Chef pâtissier créatif Debic Europe,
Membre 'Passion Pâtisserie',
Belgique



Recette pour 2 bûches (58 x 8 cm)

1. BROWNIE

375 g de beurre
315 g de chocolat au lait Venezuela 43%
390 g d'œufs
230 g de cassonade
115 g de sucre
100 g de crème liquide
145 g de farine
75 g de noix de pécan hachées
75 g de noix de pécan moulues
3 g de gros sel
6 g de levure chimique
75 g de **cognac Rémy Martin®** 50% vol.

Faire fondre le beurre avec le chocolat et la crème liquide. Mélanger les œufs avec les sucres sans fouetter. Réunir les 2 appareils. Mélanger à sec le reste des ingrédients et l'incorporer dans le mélange précédent. Verser dans un cadre et cuire à 170°C pendant 13 minutes. Badigeonner le brownie de **cognac Rémy Martin®**.

2. CRÈMEUX AU CHOCOLAT NOIR

160 g de lait
80 g de sucre
130 g de jaunes d'œufs
375 g de chocolat noir Brésil 74%
85 g de **cognac Rémy Martin®** 50% vol.
625 g de crème liquide

Chauffer le lait avec le sucre et les jaunes d'œufs à 84°C (anglaise). Verser sur le chocolat noir, mélanger. Réaliser une émulsion brillante avec le **cognac Rémy Martin®**. Incorporer la crème semi-fouettée à 30°C. Répartir sur le brownie. Remplir plusieurs moules en forme de bille et congeler rapidement.

3. CRÈME ANGLAISE DE BASE

500 g de crème liquide
630 g de lait
180 g de jaunes d'œufs
90 g de sucre

Faire une anglaise à 84°C avec tous les ingrédients. Diviser en deux parties égales.

4. CRÈME DORÉE

700 g de crème anglaise de base
330 g de chocolat 30%
30 g de beurre de cacao
36 g de masse de gélatine
725 g de crème liquide

Verser la crème anglaise sur le chocolat et le beurre de cacao, émulsifier, puis ajouter la masse de gélatine fondue. Incorporer la crème semi-fouettée à 30°C. Remplir des petits moules en forme de bûche et de quenelles. Congeler.

5. MOUSSE VENEZUELA

700 g de crème anglaise de base
40 g de masse de gélatine
775 g de chocolat au lait Venezuela 43%
825 g de crème liquide

Verser la crème anglaise sur le chocolat, puis ajouter la masse de gélatine fondue. Incorporer la crème semi-fouettée à 30°C. Remplir les moules à bûche et une série de quenelles. Congeler.

... / ...

6. ASSEMBLAGE ET FINITION

Couvrir les moules à bûches de film alimentaire.

Verser la mousse Vénézuëla.

Placer l'insert de crème dorée préalablement congelé sur une bande de génoise.

Répartir le crémeux chocolat noir puis poser une bande de brownie.

Congeler.

Couvrir les bûches d'un glaçage au cacao.

Garnir de chocolat, puis placer sur un fond de pâte sablée.

Disposer quenelles et billes pour décorer.

