

BÛCHE BLACK FOREST

Recette pour 2 gouttières de 50 cm



BISCUIT AU CACAO

BLANCS D'ŒUF	400	g
SUCRE SEMOULE	220	g
JAUNES D'ŒUF	200	g
POUDRE DE CACAO EXTRA ROUGE DGF ROYAL	70	g

Au batteur, au fouet, monter les blancs. Serrer avec le sucre. Ajouter délicatement à l'aide d'une maryse, les jaunes et la poudre de cacao. Faire cuire au four ventilé à 180°C, environ 15 minutes.

CROUSTILLANT AU CACAO ET AU PRALINÉ

BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	50	g
CASSONADE	55	g
FARINE COURANTE	95	g
SEL FIN	2	g
POUDRE DE CACAO EXTRA ROUGE DGF ROYAL	25	g
BEURRE DE CACAO EN GOUTTES DGF ROYAL	20	g
PRALINÉ 50% NOISETTES DGF ROYAL	155	g
CHOCOLAT LE GUAYA 64% DGF ROYAL	45	g

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre, la cassonade, la farine, le sel et la poudre de cacao. Arrêter le batteur avant que le mélange ne soit aggloméré. Parsemer sur une feuille de cuisson siliconée. Faire cuire au four ventilé à 160°C, environ 10 minutes. Au batteur, à la feuille, mélanger le crumble à sa sortie du four avec le beurre de cacao, le praliné et le chocolat. Étaler sur la longueur d'une moitié d'une toile de cuisson siliconée à rebords, sur 20 x 55 cm. Laisser cristalliser. Détailler deux rectangles de 7 x 49 cm.

CONFIT À LA GRIOTTE

PURÉE DE GRIOTTES SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	925	g
SUCRE SEMOULE	20	g
PECTINE 325 NH 95	15	g
GOMME DE XANTHANE	5	g

Dans une casserole, faire chauffer la purée de griottes. À 40°C, ajouter le sucre mélangé à la pectine. À ébullition, ajouter la gomme de xanthane. Émulsionner au mixer. Réserver au réfrigérateur.

MOUSSE PANNA COTTA

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	6	g
EAU	36	g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL (1)	250	g
BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	15	g
SUCRE SEMOULE	75	g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR DGF ROYAL	1	
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL (2)	250	g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir la crème (1), le beurre, le sucre et la gousse de vanille grattée. Ajouter la gélatine hydratée. Émulsionner au mixer. À 25°C, ajouter la crème (2) montée.

MOUSSE AU CHOCOLAT

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	5	g
EAU	30	g
LAIT ENTIER	405	g
SUCRE INVERTI	80	g
JAUNES D'ŒUF	295	g
CHOCOLAT LE 72% DGF	455	g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL	460	g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire cuire à 85°C, le lait, le sucre inverti et les jaunes. Verser sur le chocolat, ajouter la gélatine hydratée. Émulsionner au mixer. À 40°C, ajouter délicatement la crème préalablement montée.

NAPPAGE ROUGE

EAU	50	g
SIROP DE GLUCOSE DGF SERVICE	20	g
PURÉE DE GRIOTTES SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	75	g
SUCRE SEMOULE	60	g
PECTINE NH	1,5	g
GLAÇAGE NEUTRE À FROID PRÊT À L'EMPLOI DGF ROYAL	435	g
COLORANT ROUGE FRAMBOISE	QS	
COLORANT SCINTILLANT RUBIS DGF 2237	QS	

Dans une casserole, faire chauffer à 40°C l'eau, le glucose et la purée de griottes. Verser le sucre préalablement mélangé à la pectine dans le mélange chaud. Porter à ébullition. Verser sur le glaçage, ajouter les colorants. Mixer. Utiliser à environ 50°C.

DÉCOR

CHOCOLAT LE GUAYA 64% DGF ROYAL	QS
---------------------------------	----

À l'aide d'un emporte-pièce de Ø 8 cm, réaliser de gros copeaux de chocolat.

MONTAGE ET FINITION

Dans 2 cadres de 9 x 57 cm, placer une couche de biscuit au cacao. Au micro-ondes, réchauffer le confit à la griotte à 50°C. Couler 450 g par cadre. Verser 270 g de mousse panna cotta dans un des deux cadres. Déposer la dernière couche de biscuit sur la mousse. Couler de nouveau 270 g de mousse panna cotta. Fermer avec le cadre de biscuit au cacao et le confit à la griotte, partie confit sur la mousse. Surgeler. Détailler deux inserts de 50 x 4,5 cm. Dans la gouttière "Bulles" réf. 2420, couler 670 g de mousse au chocolat. Descendre l'insert. Refermer avec le croustillant au cacao et au praliné. Napper. Placer les embouts de bûches. Décorer.

