



Bûche Chocolat, café, cacahuètes



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Moule Bûche : FX 200
Toile décor matelassé : NF 133 :
Empreinte buchette : FP 2320
Silpat : SP 4030
Plaque aluminium : MA400300
Cul de poule : MA703025
Maryse : MA 113724
Spatule coudée : MA 112609

Autre matériel :

Gouttière insert : De Buyer (30cm
ø 4cm)

Ingrédients :

Insert Café (a faire la veille)

2 œufs entiers
50 g de sucre
100 g de café très fort et chaud
1 cuillère à café bombée de café soluble
1 feuille 1/2 de gélatine (3g)
25 g de beurre en petits dés
150 g de crème liquide entière à 30% de MG

Cacahuètes torréfiées

250 g de cacahuètes non salées

Pralin cacahuètes

160 g de cacahuètes torréfiées
80 g de sucre
Eau

Recette

J-2 : Insert Café (a faire 2 jours avant)

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide pendant 10 min.
Dans un saladier, mélanger énergiquement les œufs entiers avec le sucre.

Réchauffer le café dans une casserole lorsqu'il est chaud (attention ne pas le faire bouillir) ajouter le café soluble. Puis verser sur le mélange œufs/sucre et remettre à chauffer pendant quelques minutes afin que le mélange épaississe légèrement. Hors du feu ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Puis ajouter le beurre et mélanger au mixeur plongeant afin d'obtenir une crème café bien lisse. Monter la crème liquide en crème fouettée pas trop ferme. Ajouter dans un premier temps 2 cuillérées de crème fouettée dans la crème café et mélanger, puis ajouter ce mélange au reste de crème fouettée et mélanger à la maryse afin d'obtenir une crème homogène. Versez cette crème dans une gouttière inox (pour moi De Buyer 30cm ø 4cm), préalablement filmé, ou dans le fond du moule à bûche (GD) sans tapis relief ou répartir dans trois empreintes du moule bûchette (GD). Puis bloquer au froid (congélateur) au moins 5 heures voire une nuit entière.

J-1 :

Cacahuètes torréfiées

Mettre les cacahuètes sur une grille perforées et torréfier au four pendant 20 mn à 160°.

Pralin cacahuètes

Dans une casserole, mettre à chauffer le sucre et l'eau. Lorsque ce sirop arrive à 118° ajouter 160 g de cacahuètes torréfiées encore chaudes (le reste servira pour le brownie) et caraméliser sans cesser de remuer à la spatule. Débarrasser sur une toile silpat (conserver quelques cacahuètes caramélisées pour le décor), mixer le reste à l'aide d'un robot jusqu'à l'obtention d'une pâte et réserver.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle



.../...



Brownie Cacahuètes

2 œufs
80 g de sucre semoule
80 g de cassonade
60 g de chocolat noir à 70°
115 g de beurre
25 g de farine
6 g de cacao en poudre
Cacahuètes torréfiées

Croustillant cacahuètes

50 g de chocolat au lait (pour moi
Alunga de Cacao Barry)
60 g de praliné cacahuète
40 g de beurre de cacahuète
60 g de crêpes dentelles
1 pincée de fleur de sel

Mousse chocolat

165 g de chocolat noir (Cacao
Barry Origine Mexique 66 % de
cacao pour moi)
1 jaune d'œuf
12,5 g de sucre semoule
75 g (7,5 cl) de lait entier
300 g (75 + 225 g) de crème
liquide entière (minimum 30 % de
matière grasse).

Décoration au choix :

Perle de sucre,
Cacahuètes caramélisées,
Grains de café en chocolat...

Brownie cacahuètes

Préchauffez le four à 160°. Dans un cul de poule mélanger les œufs avec le sucre et la cassonade en évitant de faire mousser.

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie ou au four à micro-ondes (pas plus de 500 W en remuant toutes les 20 secondes afin de ne pas faire brûler le chocolat).

Incorporer au mélange œufs et sucre. Ajouter la farine et le cacao tamisés ensemble. Mélanger brièvement. Concassez le tiers des cacahuètes et mélanger brièvement à l'appareil précédent. Versez dans un cadre (légèrement beurré et fariné) de la même dimension que le moule à buche tout en ne dépassant pas 1 cm de hauteur (afin d'obtenir un biscuit pas trop épais). Parsemez le dessus du tiers restant de cacahuètes torréfiées entières. Enfournez à 160° pendant 15 à 20 minutes. A la sortie du four passer une petite spatule plate entre le cadre et le biscuit sans ôter le cadre, laisser refroidir à température ambiante.

Croustillant cacahuètes

Briser les crêpes dentelles grossièrement et réserver.

Faire fondre au micro-ondes (500 W) le chocolat au lait tout en remuant toutes les 20 secondes.

Mélanger le chocolat fondu, le pralin cacahuète, le beurre de cacahuète et la fleur de sel. Ajouter les crêpes dentelles en mélangeant délicatement. Répartir sur toute la surface du brownie tout en ne dépassant pas 2-3 mm d'épaisseur. Faire prendre au congélateur.

Mousse au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes (500 W en remuant toutes les 10 secondes).

Préparer une crème anglaise : Faire chauffer le lait et la première partie de la crème liquide (75 g) dans une casserole. Mélanger le jaune d'œuf et le sucre dans un petit cul de poule. Lorsque le lait est chaud verser sur le mélange œuf et sucre, mélanger et remettre dans la casserole. Faire cuire à feu doux tout en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe qui doit épaissir légèrement. La température doit être comprise entre 82 et 84 °C. Retirez du feu et verser lentement un tiers de la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse, mélanger énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un «noyau» élastique et brillant. Incorporer alors le deuxième tiers, mélanger selon le même procédé, puis incorporer le troisième tiers selon la même méthode. .../...



Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion. Fouetter la deuxième partie de la crème liquide 225 g pour lui donner une texture souple et mousseuse, prélever 1 belle cuillère à soupe de cette crème et mélanger à la crème chocolat puis ajouter ce mélange au restant de crème montée à l'aide d'une maryse.

Montage

Sortir le brownie-croustillant du congélateur.

Poser le moule buche sur une plaque aluminium perforée, puis mettre la toile décor choisie (pour moi la toile décor matelassé Guy Demarle).

Recouper si nécessaire le brownie-croustillant au gabarit du moule buche.

Démouler l'insert congelé au café et tailler au gabarit de la buche.

Verser les deux tiers de la mousse au chocolat dans le moule buche en faisant remonter la crème sur les bords, puis ajouter l'insert au café puis recouvrir de mousse chocolat. Poser le brownie-croustillant côté croustillant sur la mousse au chocolat et exercer une légère pression afin de ne pas avoir d'air entre la mousse et le biscuit. Puis bloquer au congélateur au moins 6 heures, mais pour un meilleur démoulage toute la nuit.

Jour J : au moins 4 heures avant de déguster

Sortir la buche du congélateur, démoulez sans attendre, puis déposer sur un plat de service. Laisser décongeler au frais, puis décorer comme vous aimez (des perles en sucre, des cacahuètes caramélisées et ou des grains de café en chocolat...) et servez.