

Bûche aux 2 chocolats

Ingrédients :

Mousse au chocolat au lait:

- 180 g de crème Fleurette
- 90 g de pistoles de chocolat au lait *
- 3 g de gélatine en poudre + 15 g d'eau

Mousse au chocolat noir

- 180 g de crème Fleurette
- 90 g de pistoles de chocolat noir*
- 3 g de gélatine en poudre + 15 g d'eau

Crème fouettée pour relief:

- 100 g de crème Fleurette

Pour la décoration :

- perles argentées
- Décors en chocolat noir Gala *
- petits sujets de Noël*

Pour le biscuit génoise au chocolat :

- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 50 g de farine
- 10 g de cacao amer*
- 1/2 cuillère à café de levure
- miettes de 3 spéculoos

Préparation biscuit génoise:

Préchauffer votre four à 210°C. Blanchir les jaunes avec le sucre, 5 min/40°C/vit 5. Refroidir 2 min/vit 5 sans verre doseur. Ajouter la farine, levure et cacao tamisés ensemble, mélanger 15 sec/vit 3. Etaler sur le Flexipan Plat. Saupoudrer de miettes de spéculoos. Cuire 8 à 10 min. Laisser refroidir et découper 1 insert et 1 base/socle à la taille de votre moule.

Pour le relief:

Monter la crème fleurette. Etaler au racloir ou corne. Bien racler de façon à laisser apparaître le motif, tout en garnissant bien les reliefs. Placer dans le moule à bûche et réserver au congélateur.

Pour la mousse de chocolat au lait:

Faire fondre les pistoles de chocolat au micro ondes, 2 x 30 secondes, mélanger à la spatule et incorporer la gélatine réhydratée et fondue au micro ondes. Monter la crème au batteur électrique. Incorporer 1/3 au chocolat refroidi et encore 1/3, mélanger. Terminer le dernier tiers et incorporer bien le chocolat. Pocher et dresser dans le moule (à la poche à douille cela permet d'avoir un niveau égal sur la longueur). Placer le biscuit insert et tapoter un peu. Procéder de même avec la mousse au chocolat noir. Terminer en plaçant le biscuit socle. Filmer et placer au congélateur. (Pour ma part, je l'ai faite le soir et démouler le lendemain matin). Retirer délicatement le tapis relief immédiatement à la sortie du congélateur. Décorer à votre convenance et laisser décongeler au réfrigérateur au moins 2h00 avant.

*Retrouvez ces produits sur le site Gourmandises® code BEA05248 (0= zéro)

Autour de ma table© by Cachou66 <http://www.autourdematable.com/>