

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BÛCHE TOUT CAFÉ OU MOKA

La veille :

Ganache montée au chocolat blanc et au café : 200g chocolat blanc - 40cl crème liquide entière - 1 càc extrait de café (type Trablit) -

Porter à ébullition 15cl de crème. Ajouter le café et laisser infuser pendant 30 minutes. Chauffer à nouveau. Fondre au M.O le chocolat blanc (de 30 secondes en 30 secondes). Verser la crème chaude en 3 X en l'émulsionnant à l'aide d'une maryse. Ajouter le reste de crème (25cl). Mélanger. Couvrir au contact de film alimentaire. Entreposer au congélateur 30 minutes. Transférer au réfrigérateur pendant 3h00. Au bout de ce temps fouetter la crème jusqu'à épaissement.

Biscuit cuiller : 3 oeufs (blancs et jaunes séparés) - 100g sucre - 80g farine T.55 - 20g maïzena - sucre glace -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Battre les blancs en neige. Ajouter à mi-parcours le sucre en pluie. Fouetter jusqu'à ce que la texture soit celle d'une meringue. Incorporer délicatement les jaunes à vitesse 1. Ajouter la farine et la maïzena à la même vitesse. S'il faut finir de mélanger à l'aide d'une maryse. Etaler sur flexipat posé sur une plaque à pâtisserie ou dans une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace. Enfourner et cuire 10 à 12 minutes. Sortir du four, retourner sur papier sulfurisé posé sur le plan de travail. Laisser la plaque dessus jusqu'à refroidissement.

Demi-sphères gélifiées au café : 200ml eau - 3,5g gélatine - 1càs sucre - 1 càs extrait de café - 1/2 càc pectine jaune -

Tremper dans l'eau froide la gélatine. Chauffer l'eau avec l'extrait de café, le sucre et la pectine. Essorer la gélatine. La mettre dans le mélange chaud, fouetter. Couler à l'aide d'un entonnoir à piston dans moule à mini 1/2 sphères (~20). Laisser prendre au réfrigérateur.

Sirop d'imbibage : 75g sucre - 50g eau - 1 càc extrait de café -

Dans une casserole porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le café. Laisser refroidir.

Montage : prendre moule à buche, mouiller l'intérieur à l'aide d'un pinceau. Filmer le moule. Découper le biscuit de la taille du moule. L'insérer. L'imbiber du sirop au café. Verser la moitié de la ganache, insérer au milieu des 1/2 sphères au café. Verser l'autre moitié de ganache. Lisser. Découper un morceau de biscuit de la taille du rectangle du moule, l'imbiber du reste du sirop. Poser sur la ganache (côté croûté). Refermer le film. Entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain :

Chantilly au café : 1càs café soluble - 1 tasse à café d'expresso - 2 càs de mascarpone - 400g crème liquide entière froide - 2càs sucre semoule -

Préparer l'expresso, verser le café soluble dedans. Remuer. Réserver. Fouetter la crème en chantilly dans le robot. Ajouter le mascarpone et fouetter encore. Elle doit tenir entre les branches du fouet. Une fois le café refroidi, l'ajouter en fouettant à vitesse 1 avec le sucre. Le mélange doit être homogène. La verser dans une poche à douille munie d'une douille cannelée n°6. Démouler la bûche sur un plat de service. Décorer avec la chantilly en commençant par le bas des deux côtés de la bûche. Saupoudrer de café moulu. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.