

BÛCHE MOCACCINO



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN



Bûche Mocaccino

Recette originale de Maxime Guérin

« Cette bûche est intéressante par l'optimisation du grain de café après son infusion. La réutilisation du café dans le croustillant apportera de la puissance qui s'associera parfaitement au chocolat. »



Recette pour 4 longueurs de bûche (6 x 6 x 57 cm)

BISCUIT VANILLE À L'AMANDE TORRÉFIÉE

- 290 g de poudre d'amande
- 290 g de sucre glace
- 26 g d'amidon de maïs
- 2 g de levure chimique
- 2 g d'extrait de vanille avec grains
- 260 g d'œufs
- 80 g de jaunes d'œuf
- 100 g de Crème fraîche

Torréfier la poudre d'amande. Tamiser toutes les poudres ensemble, ajouter les œufs, les jaunes et l'extrait de vanille puis monter au batteur muni d'une feuille. Mélanger la crème fraîche épaisse avec une partie de l'appareil puis l'incorporer au biscuit.

NAMÉLAKA CHOCOLAT BLANC CAFÉ

- 384 g de lait
- 60 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel® (1)
- 72 g café moulu
- 59 g de masse gélatine
- 280 g de chocolat blanc
- 624 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel® (2)

Faire bouillir le lait et la crème (1) puis ajouter le café moulu. Laisser bouillir pendant 1 minute puis infuser 30 minutes. Chinoiser et récupérer 360 g d'infusion (compléter avec du lait si besoin). Rincer le café chinoisé et le mettre à sécher à l'étuve pour obtenir du café épuisé. Ajouter la masse gélatine, verser sur le chocolat blanc partiellement fondu. Mélanger à la maryse puis mixer pour parfaire l'émulsion en ajoutant la crème (2) froide. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

PRALINÉ CAFÉ

- 50 g de café moulu épuisé
- 60 g d'amandes
- 60 g de noisettes
- 180 g de sucre
- 40 g d'eau
- 1 g de fleur de sel

Torréfier légèrement les fruits secs au four ventilé à 140°C pendant 15 minutes environ. Réaliser un sucre cuit à 117°C avec l'eau et le sucre. Ajouter les fruits secs tièdes et le café moulu épuisé. Faire sabler et caraméliser. Ajouter la fleur de sel, débarrasser et laisser refroidir. Mixer au robot coupe pour obtenir une pâte bien lisse.



MOUSSE CHOCOLAT NOIR

- 155 g de lait
- 225 g de sucre
- 200 g de jaunes d'œuf
- 170 g d'œufs
- 174 g de masse gélatine
- 770 g de chocolat noir 63%
- 310 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel® (1)
- 1150 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel® (2)

Faire bouillir le lait avec le sucre puis verser sur les œufs et les jaunes dans une cuve de batteur. Chauffer au bain marie à 70°C. Monter au ruban pour réaliser une pâte à bombe. Porter la crème (1) à ébullition, ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat partiellement fondu. À 45°C, mélanger à la crème (2) montée puis incorporer la pâte à bombe délicatement.

CROUSTILLANT RECONSTITUÉ CAFÉ

- 110 g de chocolat au lait 40%
- 220 g de praliné café
- 145 g de pâte de noisette pure
- 230 g de feuilletine
- 1,3 g de fleur de sel

Mélanger le praliné avec la pâte de noisette. Ajouter le chocolat au lait fondu à 45°C. Incorporer délicatement la feuilletine et la fleur de sel.

NAPPAGE

- 500 g de nappage neutre à chaud
- 200 g d'eau

Faire bouillir les ingrédients ensemble.

APPAREIL À PULVÉRISER CHOCOLAT AU LAIT CAFÉ

- 300 g de chocolat lait 40%
- 200 g de beurre de cacao
- 2 g de colorant jaune liposoluble

Faire fondre les ingrédients ensemble.

APPAREIL À TREMPER CHOCOLAT AU LAIT CAFÉ

- 500 g de chocolat au lait 40%
- 125 g de beurre de cacao
- 25 g d'huile de pépins de raisin
- 1 g de colorant jaune liposoluble
- 10 g de café moulu épuisé

Faire fondre le chocolat au lait avec le beurre de cacao, ajouter l'huile puis mixer avec le colorant jaune liposoluble. Ajouter le café moulu épuisé.

FILS EN CHOCOLAT AU LAIT

- 300 g de chocolat au lait 40%

Tempérer le chocolat. À l'aide d'un cornet, zipper des traits de chocolat sur un cylindre métallique bien froid. Débarrasser sur une feuille de papier cuisson.

EMBOUTS DE BÛCHE CAFÉ GRAIN

- 300 g de chocolat noir 63%

À l'aide d'un pinceau, tamponner le chocolat noir tempéré sur un silicone texturé design grains de café (afin d'éviter les bulles). Étaler ensuite une fine couche de chocolat noir tempéré à la spatule. Laisser légèrement cristalliser et détailler des carrés de 5 cm de côté avec un pic en bois. Laisser cristalliser 30 minutes à température ambiante pour faciliter le démoulage.

DÉCOR SUBLIME

- 500 g de Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®
- 40 g de sucre

FINITIONS

- QS de café moulu

MONTAGE

Étaler 1000 g de biscuit vanille à l'amande torréfiée dans un Flexipat®. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir.

Foisonner légèrement le Namélaka chocolat blanc café puis en étaler 1250 g sur le biscuit côté croute dans un cadre (35,5 x 55 x 3 cm) et mettre au congélateur. Découper des bandes d'inserts de 4 x 55 cm.

Chemiser le fond d'un cadre (6 x 6 x 57 cm) avec du film. Pocher 400 g de mousse chocolat noir. Disposer une première bande d'insert. Pocher à nouveau 160 g de mousse puis insérer la deuxième bande d'insert. Finir avec 140 g de mousse, lisser avec une corne pour créer un arrondi et mettre au congélateur. Étaler 150 g de croustillant reconstitué café à l'aide d'une palette et remettre au congélateur.

Démouler et découper les bûches, pulvériser une fine couche de nappage et remettre au congélateur. Pistolet l'appareil à pulvériser chocolat au lait café. Tremper la base des bûches en oblique dans l'appareil chocolat au lait café à 35°C (pour ne tremper que les arêtes de la base).

Monter Sublime avec le sucre puis pocher des boules en quinconce à l'aide d'une douille unie de 18 mm. Saupoudrer de café moulu, décorer de chocolat au lait et coller les embouts de bûches.

CONSEILS

Vous pouvez bien sûr varier la forme et faire ce montage en gouttière.

La Maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_fr