

Bûche Façon Forêt Noire

Pour 4 bandes de 8,5x58 cm (1 cadre de 40x60 cm)

Biscuit moelleux façon pain d'épices (1 plaque 40x60 cm)

- 1200 g de Pain d'Épices Agrano
- 250 g de beurre pommade
- 400 g de miel
- 500 g d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la préparation pour pain d'épices, le beurre et le miel. Incorporer progressivement les œufs puis battre à grande vitesse environ 2 min. Répartir la masse sur un tapis de cuisson à bords de 40x60 cm. Cuire à 160°C environ 20 min en four ventilé ou 30 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson.



Fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées

- 700 g de Fourrage Croquant Chocolat Noir et Amandes Caramélisées ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur le biscuit moelleux façon pain d'épices.



Bavaroise mascarpone à la vanille Tahitensis

- 1300 g de lait
- 400 g de sucre
- 250 g de jaunes d'œufs
- 80 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
- 180 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
- 1300 g de crème fouettée
- 700 g de mascarpone

Dans une casserole, verser le lait avec 200 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le mélange lait-sucre encore bouillant sur le mélange jaune d'œufs-sucre-extrait de vanille. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Laisser refroidir à 25°C. Incorporer la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement. Monter la crème fouettée jusqu'à obtention d'une consistance proche du fromage blanc. Ajouter le mascarpone puis continuer de foisonner. Incorporer progressivement le mélange crème fouettée-mascarpone dans le mélange précédent.



Crèmeux chocolat au lait-griotte

- 500 g de purée de griotte
- 150 g de sucre
- 500 g de crème liquide à 35% M.G.
- 300 g de jaunes d'œufs
- 1000 g de chocolat de couverture lactée

Dans une casserole, mélanger la purée de griottes avec la moitié du sucre, ajouter la crème puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange griotte-sucre-crème encore bouillant sur le mélange jaune d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Verser sur le chocolat au lait préalablement haché. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser 1500 g de crèmeux sur un tapis de cuisson à bords de 40x60 cm puis surgeler. Verser le reste de crèmeux dans un récipient, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur. Le restant de crèmeux servira pour le décor. Après surgélation, retirer le tapis puis réserver l'insert au congélateur.

Décor crèmeux monté chocolat au lait-griotte

- 900 g de crèmeux chocolat au lait-griotte
- 200 g de beurre pommade

Au batteur, à l'aide du fouet, émulsionner le crèmeux avec le beurre pommade.

Griottes au sirop

- 800 g de griottes au sirop égouttées
- Mettre les griottes à égoutter la veille du montage.

Montage et finition

Placer un cadre de 40x60x5 cm autour du biscuit moelleux façon pain d'épices surmonté du fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées **1**. Verser 1000 g de bavaroise mascarpone à la vanille Tahitensis **2** puis répartir les griottes au sirop préalablement égouttées **3**. Recouvrir avec 1500 g de bavaroise mascarpone à la vanille Tahitensis **4** puis déposer l'insert de crèmeux chocolat au lait-griotte encore congelé **5**. Verser le reste de bavaroise puis lisser **6**. Surgeler avant de retirer le cadre. Ebarber les bords puis couper 4 bandes 8,5x58 cm. Couper ces bandes selon les tailles souhaitées puis dresser le crèmeux monté chocolat au lait-griotte à la douille Saint Honoré sur 1/3 de la largeur de la bûche **7**. Parsemer les 2/3 de copeaux de chocolat au lait décorer avec des griottes **8**.

