

BÛCHE FORÊT NOIRE

DIFFICULTÉ : II • RÉFRIGÉRER : 12H • POUR 6



Suggestion de présentation

LES INGRÉDIENTS

BISCUIT AU CACAO

Beurre 150g
Sucre 150g
Œuf 150g
Farine 105g
Levure 6g
Cacao 45g

GANACHE MONTÉE

Crème liquide 225g
Miel 50g
Chocolat 70% 200g
Crème liquide froide 450g

CHANTILLY

Crème fleurette 500g
Mascarpone 50g
Sucre 50g
Gousse de vanille 1unité

GARNITURES

Cerises amarena 300g
Copeaux de chocolat noir qs

LES ÉTAPES

1/le biscuit

Préchauffer le four à 170°.

Mettre le beurre consistance pommade (pas fondu), ajouter les oeufs.

Mélanger la farine, la levure et le cacao ensemble puis en mettre la moitié dans le précédent mélange.

Ajouter les œufs puis le reste des poudres sèches.

Etaler sur du papier cuisson graissé (environ 4mm d'épaisseur).

Cuire 5 à 10 min à 170°C. Laisser refroidir quelques minutes puis décoller le biscuit du papier cuisson et l'enrouler dans un torchon propre.

2/ la ganache montée

Mettre le chocolat dans un cul de poule.

Porter 225g de crème et le miel à ébullition puis la verser en trois fois sur le chocolat et lissant à la maryse en tre chaque tour.

Finir en ajoutant la crème froide, stocker au froid 12h de préférence (ou utiliser une cellule de refroidissement).

Au bout de 12h, monter au batteur à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une texture bien aérée.

Réserver en poche.

3/ La chantilly

Gratter la gousse de vanille.

Monter tous les ingrédients ensemble au batteur. Débarrasser en poche avec douille chemin de fer.

4/ La bûche

Dérouler le biscuit. Etaler 1cm de ganache montée et répartir quelques Amarena.

A l'aide du torchon, rouler délicatement la bûche. Réserver au froid.

Remplir une poche munie d'une douille "chemin de fer" de crème Chantilly puis recouvrir la bûche.

Ajouter les copeaux de chocolat noir. Réserver au frais.