

# Bûche Chocolat Vanille

## *sur Croustillant praliné*

### Pour 8 personnes

**Préparation** : 1 heure\*

**Repos** : 1h30 minimum pour l'insert vanille + 3 h pour mousse chocolat

**Cuisson** : 20 minutes

### Insert mousse vanille/chocolat blanc :

- 90 g de chocolat blanc (ivoire Valrhona en pistoles)
- 15 cl de crème fraîche entière liquide à 30% de MG (5 cl + 10 cl)
- 1 feuille de gélatine (2 g)
- 2 c à café d'extrait de vanille liquide
- 1/2 gousse de vanille

### Biscuit roulé au cacao :

- 4 œufs (calibre moyen)
- 120 g de sucre (90 g + 30 g)
- 50 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 1 pincée de sel
- 25 g cacao non sucré

### Croustillant praliné :

- 100 g de pralinoise
- 50 g de crêpes dentelles (Gavotte)
- 30 g de pralin

### Mousse au chocolat :

- 3 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 40 cl de crème fraîche entière liquide à 30% de MG
- 120 g de chocolat noir + 80 g de chocolat au lait (valrhona)
- 20 g ou 1 c à soupe de sucre
- 3 c à soupe d'eau

### Nappage miroir cacao :

- 90 g d'eau
- 110 g de sucre
- 75 crème fraîche liquide à 30% de MG
- 15 g de cacao non sucré
- 2 feuille de gélatine

### Déco :

- Chocolat blanc (ivoire valrhona)
- Chocolat noir

### Matériel :

- 1 gouttière à bouche ou moule à cake
- 1 feuille de rolloïd ou film alimentaire
- 1 insert ou d'autres moules en silicone

\* Les étapes de l'insert vanille, le biscuit roulé, le croustillant praliné et la déco peuvent se préparer à l'avance. La bûche peut se préparer quelques jours à l'avance voire même 1 mois sans le glaçage miroir en la conservant au congélateur. Dans tous les cas, il faudra prévoir de sortir la bûche du congélateur soit le soir pour la servir le lendemain midi ou le matin pour la servir le soir.

1. Préparez l'insert mousse vanille/chocolat blanc (à préparer la veille voire plusieurs jours avant le jour j) :  
Ramollissez la feuille de gélatine dans l'eau froide.

Dans une casserole, Faites chauffer 5 cl de crème fraîche avec la pulpe de vanille. Ajoutez le chocolat blanc en morceaux et couvrez. *L'idéal étant de le hacher si vous utilisez une tablette de chocolat, la fonte en sera facilité.* Mélangez. *Faites chauffer à nouveau à feu doux si besoin jusqu'à obtenir une préparation lisse.* Ajoutez la gélatine essorée dans le chocolat chaud. *Mélangez de nouveau pour bien dissoudre la gélatine.*

Montez le reste de crème fraîche (15 cl) en chantilly.

Dans un cul de poule suffisamment grand, versez le mélange crème fraîche/chocolat blanc. Incorporez la chantilly en 3 fois délicatement. *J'utilise un fouet mais vous pouvez aussi utiliser une spatule.*

Versez la mousse dans le moule insert à bûche. *Si vous n'avez pas ce moule, vous pouvez utiliser des moules à mini cakes.* Placez le moule au congélateur pendant minimum 1h30.

2. Préparez le socle de la bûche en biscuit roulé au cacao (la veille ou le jour J) : Préchauffez le four (sol + voûte) à 180° C.

Avec le thermomix : Insérez le fouet dans le bol. Placez les œufs et le sucre dans le bol et fouettez **6 minutes/37°/vitesse 4**. Fouettez sans cuisson **6 minutes/vitesse 4**. Ajoutez la farine, la Maïzena, le sel et le cacao et mélangez **5 secondes/vitesse 3**.

Sans thermomix : Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Fouettez les jaunes avec une partie du sucre (90 g). *Vous devez obtenir une préparation mousseuse qui a augmenté de volume.* Ajoutez la farine, le sel, la Maïzena et le cacao. *Pensez à tamiser ces ingrédients pour éviter les grumeaux. Le cacao n'apparaît pas sur la photo 3 mais c'est à ce moment que vous devez ajouter le cacao.*

Montez les blancs en neige. Incorporez-les à la préparation au cacao en 3 fois délicatement.

Glissez au four pour 10 minutes. *Le temps et la température de cuisson dépendent du four de chacun.*

Attendez 5 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Coupez une bande de biscuit de la taille de votre moule à bûche. *Pour m'aider dans la découpe, j'ai découpé une feuille de papier de la taille du moule.*

Réservez dans un film alimentaire et dans un endroit frais si vous le préparez la veille. *Congelez le reste du biscuit pour une autre utilisation (roulé, napolitain, petits canapés sucrés, etc.).*

3. Préparez le croustillant praliné (la veille ou le jour j) : Faites fondre la pralinoise au bain-marie ou au micro-onde par tranche de 30 secondes à faible puissance.

Émiettez les crêpes dentelles dans un saladier. *Facile en pressant dans la main les paquets de crêpes dentelles.* Ajoutez le pralin.

Incorporez le mélange crêpes dentelles/pralin dans la pralinoise en mélangeant délicatement. Étalez le croustillant sur la bande de biscuit. Placez au réfrigérateur si vous le préparez la veille ou 30 minutes au congélateur pour le jour J.

4. Préparez la mousse au chocolat : Montez la crème fraîche liquide en chantilly. Réservez au réfrigérateur.

Faites fondre les chocolats au bain-marie ou au micro-onde par tranche de 30 secondes sur faible puissance. *J'ai pris deux sortes de chocolat mais vous pouvez choisir que du chocolat noir.*

Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et l'eau pour obtenir un sirop.

Dans le bol du robot : Fouettez les jaunes. Versez le sirop sur les jaunes toujours en mélangeant à faible vitesse. Une fois tout le sirop incorporé, remontez la vitesse afin d'obtenir une mousse qui va doubler de volume. Arrêtez de fouetter une fois la préparation refroidie ou à moins de 40° C. Ajoutez délicatement le chocolat fondu. Incorporez délicatement la chantilly en 3 fois à l'aide d'un fouet. *Attention il ne faut pas attendre trop longtemps d'effectuer cette étape pour éviter que le chocolat fige dans la crème chantilly et obtenir une mousse légère.*

Montage de la bûche : Placez une feuille de roloïd dans la gouttière à bûche ou tapissez de film alimentaire. Vous pouvez utiliser des feuilles de rétroprojecteur, une idée de Sylvie (blog Amuses bouche).

Répartissez la moitié de la mousse au chocolat à l'aide d'une spatule. *Attardez-vous à faire une première couche au fond du moule en étalant bien la mousse pour éviter les bulles.* Placez l'insert vanille congelé sur la mousse. Recouvrez avec le reste de mousse en veillant à garder un espace libre pour le socle. Posez le socle (biscuit roulé + croustillant praliné) sur la mousse côté croustillant. Réservez au congélateur.

5. Préparez la nappage miroir : *Le nappage doit se faire dès la sortie de la bûche du congélateur. A faire le jour de la consommation, soit le matin pour le soir ou le soir pour le lendemain. Il peut aussi se préparer la veille en le recouvrant d'un film alimentaire au contact et conservé au réfrigérateur. Il faudra le réchauffer au bain-marie au moment de l'utilisation.*

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et l'eau (90g). Ajoutez la crème fraîche liquide et le cacao. Poursuivez la cuisson à feu doux environ 15 minutes en mélangeant à l'aide d'un fouet. Ne fouettez pas trop pour éviter les bulles. Incorporez la gélatine essorée. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine. Passez au tamis pour éviter les grumeaux. Laissez refroidir jusqu'à environ 30° C. Le glaçage ne doit pas être trop chaud pour éviter de faire fondre la mousse de la bûche.

Sortez la bûche du congélateur et placez-la sur une grille qui sera posée sur un récipient assez grand (ex: une lèchefrite) pour récupérer le nappage qui va s'écouler. *Je mets une bande de rolloid en dessous pour pouvoir la déplacer facilement par la suite.*

Versez progressivement le nappage à température entre 26 et 28° C en partant d'un côté. *Le nappage est à bonne température quand il nappe la cuillère sans transparence. Les températures diffèrent parfois sur le net, certains préconisent 30° à 35° C. Je pense que cette dernière température était préférable ainsi mon glaçage n'aurait pas figé si rapidement.*

Déco : *La déco peut se préparer à l'avance mais il faudra décorer bûche au dernier moment, surtout pour les étoiles.*

J'ai tout simplement coulé du chocolat ivoire (valrhona) dans des petits moules en chocolat. Les chocolats peuvent se préparer à l'avance et être conservés dans une boîte métallique.

Pour les 2 côtés : Étalez une fine couche de chocolat noir sur feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une grande spatule plate. laissez à température ambiante. *Ma gouttière à bûche étant en métal, je me suis aidée de ses côtés pour donner la forme voulue à ma fine couche de chocolat. Le chocolat ne doit pas être totalement durci pour pouvoir le découper facilement.*

Conservez ces deux petites plaques en chocolat dans une boîte dans un endroit frais ou réfrigérateur ou les poser rapidement sur la bûche.

Conservation de la bûche : Avant le glaçage miroir : La bûche se conserve facilement 1 mois au congélateur.

Après le glaçage : La bûche se conserve pas plus de 4 jours et elle ne devra pas être recongelée.