

Bûche aux trois chocolats

Préparation :

Pour l'appareil à bombe : 3 jaunes d'œufs

Pour le sirop : 80 grammes de sucre et 80 grammes d'eau.

Pour la meringue : 3 blancs d'œufs, 110 grammes de sucre + 50 grammes d'eau

Pour la GANACHE :

Faire bouillir 100 grammes de crème liquide et verser sur 100 grammes de chocolat noir et 20 grammes de beurre (GANACHE).

Pour la chantilly : 20 cl de crème liquide pour la chantilly

- 1) Faire bouillir le sirop et verser sur les jaunes. Laisser monter et refroidir.
- 2) Faire bouillir environ 90 secondes le sucre et l'eau. Monter les blancs et verser le sucre cuit comme le 1).
- 3) Monter la crème liquide. Et mettre au frais.
- 4) Faire fondre 100 grammes de chocolat noir
- 5) Faire fondre 50 grammes de chocolat blanc

Mélanger les 2/3 de l'appareil à bombe (légèrement tiède) avec le chocolat noir. Ajouter la meringue et chantilly
Mélanger le reste de l'appareil à bombe (légèrement tiède) avec le chocolat blanc. Ajouter la meringue et chantilly.





Chemiser un moule à bûche avec un film. Enduire d'une couche de chocolat noir, puis d'une couche de chocolat blanc et d'un trait de ganache refroidi, ensuite d'une couche de chocolat blanc et enfin recouvrir de chocolat noir
Finir avec des biscuits à la cuillère.

Mettre au congélateur au moins 2 heures, voir la veille.

Démouler et décorer de copeaux de chocolat noir, blanc, cacao.

Poudrer légèrement de sucre glace, ajouter des champignons et sujets de Noël.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !