

BÛCHE DE NOËL MOGADOR de Pierre Hermé
(Chocolat au lait et fruits de la passion)
Faites votre bûche de Noël avec Pierre Hermé!



Bûche de Noël pour 8 -10 personnes

Voici toutes les étapes pour faire cette bûche.

Suivez bien le pas-à-pas, vous verrez il n'y a rien de compliqué dans cette recette, et c'est vraiment un grand grand plaisir de faire sa bûche soi même.

- 1 Préparez la pâte à Biscuit cuillère**
- 2 Faites le sirop au fruit de la passion**
- 3 Préparez la Ganache onctueuse au chocolat au lait et fruit de la passion**
- 4 Fabrication de la bûche**
- 5 Nappage et glaçage de la bûche de chocolat**
- 6 Et pour finir deux trois trucs pour en faire une buche bluffante!**

ÉTAPE 1

préparez la Pâte à biscuit cuillère

LES INGRÉDIENTS

9 jaunes d'œufs

80 g de sucre semoule

5 blancs d'œufs

50 g de sucre semoule

85 g de farine pâtisseries

LA RECETTE

Tamisez la farine. Dans une terrine, fouettez les jaunes avec 80 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Dans une seconde terrine, fouettez les blancs avec 50 g de sucre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes, versez les jaunes sucrés dans les blancs, en soulevant la préparation avec une spatule, versez la farine, en procédant de la même manière. Etalez le biscuit en forme de rectangle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé de 40 x 40 cm. Glissez au four à 230°C (th 7/8) pendant 5 à 6 minutes environ. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit en vous aidant de la grille. Regardez comme c'est facile en vidéo!

PÂTE BISCUIT CUILÈRE PAS-A-PAS EN PHOTOS (EN VIDÉO ICI)



ÉTAPE 2

Préparez la Ganache onctueuse au chocolat au lait et fruit de la passion

LES INGRÉDIENTS

185 mL de jus de fruit de la passion (soit 15/18 fruits de la passion frais, environ)

350 g de chocolat au lait Jivara 40% de cacao (Valrhona)

70 g de beurre doux

LA RECETTE

Coupez le beurre en morceaux et laissez-le revenir à **température ambiante** ; **hachez le chocolat** et mettez-le à **fondre partiellement** au bain-marie ou au four micro-ondes.

Tranchez les fruits, retirez-en la chair que vous filtrez de manière à ne garder que le jus. (ou alors achetez du jus de fruit de la passion à 100% de fruit de la passion)

Dans une casserole, faites bouillir le jus de fruit de la passion.

Versez 1/3 du jus dans le chocolat semi-fondu ; mélangez avec une spatule en bois **en partant du centre, en élargissant le mouvement petit à petit. Incorporez le deuxième tiers du jus restant** ; renouvelez l'opération de mélange. Versez la totalité du jus et mélangez à nouveau. Ajoutez le beurre, laissez-le fondre quelques instants et mélangez afin d'obtenir une texture homogène. Il y a un secret ici. Une fois que vous avez ajouté le beurre mou, en morceaux, mixer en collant le mixer au fond du récipient, c'est une technique pour ne pas incorporer d'air. (la vidéo ici)

Important : laissez figer la ganache au frais pendant 1h/1h30 minutes afin qu'elle soit crémeuse avant de l'utiliser. le mieux est de la préparer la veille et laissez-la à température ambiante.

GANACHE CHOCOLAT PASSION PAS-A-PAS EN PHOTOS (EN VIDÉO ICI)





ÉTAPE 3

préparez le Sirop au fruit de la passion

LES INGRÉDIENTS

70 g d'eau minérale

75 g de sucre semoule

70 mL de jus de fruit de la passion (soit 5 fruits de la passion frais environ)

LA RECETTE

Tranchez les fruits, retirez-en la chair que vous filtrez de manière à ne garder que le jus. **Dans une casserole faites bouillir ensemble l'eau et le sucre, remuez avec une cuillère en bois et stoppez la cuisson.** Ajoutez le jus de fruit passion et réservez!

SIROP FRUIT DE LA PASSION PAS-A-PAS EN PHOTOS (EN VIDÉO ICI)



ÉTAPE 4

Fabrication de la bûche

Réservez 80 g de ganache au chocolat et au jus de la passion pour la finition.

Imbibez le biscuit au pinceau avec le sirop, sur le côté blanc du biscuit. Étalez uniformément la ganache onctueuse au chocolat au lait et fruit de la passion restante sur toute la surface du biscuit. Secret : Laissez une bande de 1 cm en haut et en bas du biscuit, c'est plus facile de rouler le biscuit!

Roulez la bûche dans le sens de la largeur.

Enveloppez-la dans un papier film étirable bien serré pour qu'elle garde sa forme ou dans du papier sulfurisé comme sur la vidéo.

Réservez pendant 6 heures au réfrigérateur.

FABRICATION DE LA BUCHE PAS-A-PAS EN PHOTOS (EN VIDÉO ICI)







ÉTAPE 5

préparez le Nappage au chocolat

1) Sauce au chocolat

25 g de chocolat noir « Guanaja » 70% de cacao (Valrhona)

50 g d'eau minérale

15 g de sucre semoule

25 g de crème épaisse

Cassez le chocolat en morceaux ; mettez-le dans une casserole avec l'eau, le sucre et la crème. Portez à ébullition sur feu doux ; laissez cuire à feu doux, en tournant avec un petit fouet. Prenez une spatule en bois et lorsque la sauce nappe la spatule, votre sauce est onctueuse à souhait.

2) Nappage au chocolat

100 g de chocolat noir « Guanaja » 70% de cacao (Valrhona)

80 g de crème liquide

20 g de beurre doux

100 g de sauce chocolat

Râpez le chocolat ; dans une casserole faites bouillir la crème, retirez du feu, ajoutez-y le chocolat, en plusieurs fois, en tournant lentement avec une spatule et en partant du centre vers l'extérieur, en petits cercles concentriques ; laissez tiédir le mélange en dessous de 60°C avant d'y incorporer, d'abord le beurre, puis la sauce chocolat, en tournant le moins possible, juste pour rendre le mélange homogène. S'il refroidit trop, réchauffez-le légèrement, sans le travailler, dans un bain-marie tiède ou au four micro-onde.

ÉTAPE 6

Finition de la bûche

Déroulez le papier, posez la bûche sur une grille à pâtisserie elle-même posée sur une plaque à pâtisserie. **Coupez la bûche en 2 et coupez les extrémité de la bûche!**

Recouvrez-la de ganache au chocolat au lait et fruit de la passion crémeuse. Remettez la bûche au réfrigérateur pendant une heure.

Le glaçage doit être utilisé tiède, entre 35° et 40°C, et versez-le à la louche sur la bûche, laissez s'écouler l'excédent en tapotant la grille. Déposez la bûche sur un plat. A chaque extrémité de la bûche, collez une coque de gros macaron de 6 cm de diamètre et parsemez des coques de petits macarons de tailles différentes sur la bûche. **Remettez-la au réfrigérateur. Au moment de servir, changez de plat, déposez la bûche sur un autre plat rectangulaire pour la présenter.**

GLACAGE ET FINITION DE VOTRE BUCHE PAS-A-PAS EN PHOTOS (EN VIDÉO ICI)



Sortez la bûche du réfrigérateur une heure avant consommation. Vous pouvez préparer cette bûche 2 jours en avance!

MIAM

La bûche peut être accompagnée d'ananas rôti caramélisé. voir ci dessous la recette.

ET LE VIN QUI VA BIEN?

Vin cuit de Provence de Carole et Jean Salen au Puy-Saint-Réparade (à Paris on le trouve au Caves Augé)

POUR LES EXPERTS EN PÂTISSERIE , ceux qui souhaitent faire leurs macarons maison et servir la bûche avec des tranches d'ananas...voici les recettes juste en dessous!

Recette de Pierre Hermé pour faire les macarons maison

1)

300 g de poudre d'amande

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs « liquéfiés »

1 goutte de colorant alimentaire jaune (dosage suivant la puissance du colorant)

1 goutte de colorant alimentaire rouge (dosage suivant la puissance du colorant)

2)

300 g de sucre semoule

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs « liquéfiés »

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande.

Versez dessus la première pesée de blancs d'œufs et les colorants sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118°C.

Dès que le sirop est à 115°C, simultanément commencez à monter en neige la deuxième pesée de blancs d'œufs.

Versez le sucre cuit à 118°C sur les blancs montés.

Fouettez et laissez refroidir à 50°C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amande-blancs d'œufs-colorants tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n°11.

Cuisson des macarons

Cacao en poudre

Façonnez deux coques de biscuit d'environ 6 cmØ pour faire les embouts de la bûche et des coques de biscuit macaron de diamètres différents (entre 2 et 4 cmØ) en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les macarons pendant au moins 30 minutes et saupoudrez-les de cacao en poudre. Préchauffez le four, chaleur tournante à 170°C (th.6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire pendant 7 minutes pour les petits et pendant 14 minutes environ pour les grands en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. A la sortie du four, glissez les feuilles avec les coques de macaron sur le plan de travail et laissez-les refroidir.

Recette pour faire le Sirop à la vanille caramélisée

300 g de sucre semoule

5 gousses de vanille grattées

30 g de gingembre frais coupé en lamelles

10 grains de piment de la Jamaïque écrasés

300 g de purée de banane (bananes écrasées)

40 g de vieux rhum brun agricole (Clément)

500 g d'eau minérale

80 g de jus de citron jaune

Dans une casserole, faites fondre le sucre en l'incorporant petit à petit ; laissez-le caraméliser à feu doux (sans y ajouter d'eau). Ne craignez pas de poursuivre sa cuisson jusqu'à ce qu'il prenne une couleur d'ambre foncé. C'est la seule façon d'obtenir un caramel qui ait du goût et ne soit pas sucré, mais il ne faut pas non plus qu'il brûle car il deviendrait irrémédiablement amer.

Dans ce caramel, ajoutez les gousses de vanille grattées ainsi que la chair, les lamelles de gingembre et le piment de la Jamaïque ; aussitôt versez l'eau sur le caramel pour le « décuire ». Portez à ébullition le sirop obtenu, ajoutez la purée de banane, le rhum et le jus de citron, mélangez. Utilisez aussitôt ou réservez au réfrigérateur.

Recette pour faire l'Ananas rôti caramélisé

2 ananas mûrs mais fermes

A l'aide d'un couteau-scie, débarrassez les ananas bien mûrs de leur peau; coupez-les en quatre ; retirez le cœur ; posez les morceaux dans un plat à rôtir ou un bac inox, nappez-les de sirop à la vanille caramélisée puis glissez au four à 230°C. Faites cuire les ananas pendant 4 fois 10 minutes, en les arrosant et en les tournant sur toutes leurs faces toutes les 10 minutes. Laissez refroidir pendant une nuit au réfrigérateur. Egouttez pendant 1 heure avant de couper les morceaux d'ananas en tranches de 5 mm d'épaisseur puis en bâtonnets. Réservez au réfrigérateur.

Voilà....

J'espère que vous ferez cette bûche à la maison, revenez ici pour nous laisser un commentaire! Vous allez voir elle est vraiment délicieuse et elle se conserve plusieurs jours... Nous l'avons dégustée 4 jours après encore et c'était un grand bonheur! Le seul regret c'est d'avoir laissé l'autre moitié de la bûche sur place!