

PAR ICI LA RECETTE...

La bûche Épicea

Temps de préparation : 3 h 30



SOURCES

www.arts-et-gastronomie.com

CRÉDIT PHOTO

Arnaud Dauphin

INGRÉDIENTS & MATÉRIEL

STREUSSEL ORANGE

45 g de beurre
45 g de sucre
45 g de poudre d'amande
45 g de farine
1/3 zeste d'orange

PAIN D'ÉPICES

50 g de beurre
45 g de farine de sarazin
75 g d'œuf entier
3 g de levure chimique
50 g de cassonade

MERINGUE

35 g de blanc d'œuf
25 g de sucre semoule
25 g de sirop de glucose

CONFIT D'ORANGE

200 g de jus d'orange
60 g de sucre
40 g de zeste d'orange
2 g de Pectine NH
3 gouttes d'arôme naturel orange

COMPOTÉE DE FRUITS DE SAISON

230 g de poires fraîches
60 g de jus d'orange
15 g de confit d'orange
60 g de figues séchées
60 g d'abricots secs
45 g de pruneaux secs
4 g de gélatine (2 feuilles)
3 gouttes d'arôme naturel poire

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

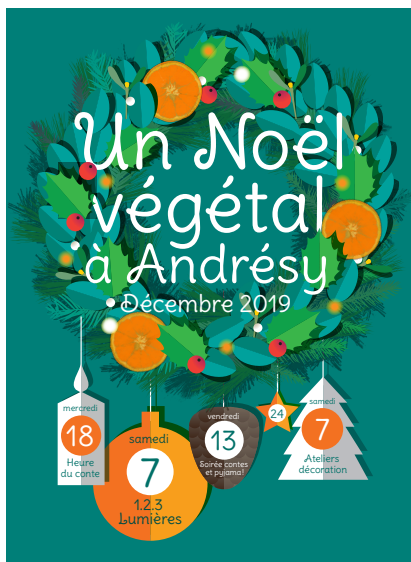
65 g de crème
95 g de lait
75 g de jaune d'œuf
3 g de gélatine
170 g de chocolat de couverture noir à 67 %
85 g de meringue
180 g de crème montée
1/2 zeste d'orange

GLAÇAGE CHOCOLAT LAIT NOISETTE

135 g de sucre semoule
265 g de crème
55 g de sirop à 30 °C
8 g de gélatine
15 g de beurre de cacao
215 g de chocolat au lait à 40 %
25 g de pâte de noisette
2 g de colorant liposoluble rouge

MATÉRIEL

Moule à bûche



PAR ICI LA RECETTE... La bûche Épicea

PRÉPARATION

STREUSSEL À L'ORANGE

Mélanger ensemble les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Étaler et abaisser à 4mm d'épaisseur, puis découper une bande de 7 cm sur 49 cm. Faire cuire à 160 °C pendant environ 12 min.

PAIN D'ÉPICES

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le miel, le sucre inverti, le confit d'orange et les épices. Incorporer les oeufs, puis le mélange farine/levure. Ajouter le lait tiède et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étaler dans un cadre et cuire à 180 °C pendant 18 min.

CONFIT D'ORANGE

Blanchir 3 fois les zestes d'orange. Laisser réduire avec le sucre et le jus d'orange à feu doux, mixer à chaud puis ajouter la pectine NH. Bouillir de nouveau et couler sur le pain d'épices.

COMPOTÉE DE FRUITS DE SAISON

Détailler les poires en cube, puis les pocher jusqu'à obtenir une cuisson tendre. Ajouter les fruits secs coupés grossièrement, le confit d'orange, et recuire 5 min. Ajouter la gélatine hydratée puis réserver.

MERINGUE

Chauffer les blancs avec le sucre à 45 °C, ajouter le sirop de glucose pour monter au batteur.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Infuser les zestes d'orange dans le lait, chinoiser puis réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes. Ajouter la gélatine hydratée puis verser sur le chocolat de couverture, et mixer. Tempérer, puis mélanger la meringue et la crème montée. Garnir aussitôt le moule à bûche.

GLAÇAGE CHOCOLAT LAIT NOISETTE

Caraméliser le sucre, déglacer avec la crème et le sirop chaud. Ajouter la gélatine hydratée puis verser sur le beurre de cacao, le chocolat au lait, la pâte de cacao et la pâte de noisette. Mixer ensemble, puis passer au chinois. Température d'utilisation : 35 °C.

DRESSAGE

Réalisation de l'insert: chemiser l'insert avec le pain d'épices, puis garnir avec la compotée de poire. Mettre en surgélation. Garnir le moule à bûche de mousse au chocolat, intégrer l'insert et terminer avec le Streussel à l'orange. Surgeler puis démouler. Terminer par le glaçage chocolat lait-noisette.

DÉGUSTER !