

V6000

Grande cocotte
+ moule à cake
Recette pour 12 Pers.

Bûche de Noël chocolat/passion

Recette à réaliser 1 à 2 jours
avant pour une meilleure
harmonie des saveurs

Temps total : 2h30

Préparation du biscuit :

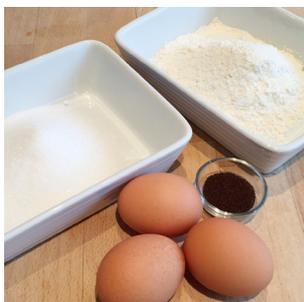
Mélangez les 3 œufs et le sucre au batteur électrique (1) pendant plusieurs minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux (2).

Ajoutez en 3 fois la farine tamisée (3) et remuez délicatement avec une spatule afin de ne pas faire retomber le côté mousseux (4).

Beurrez généreusement le moule à cake et farinez-le. Versez la préparation (5).

Ajoutez 10 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte, posez le moule dans la cocotte, fermez et mettez en cuisson.

Après cuisson, ouvrez et démoulez le biscuit pour qu'il refroidisse plus vite (6 et 7).



1 - Le biscuit

Ingrédients pour le biscuit :

3 œufs
100 g de farine
100 g de sucre
1 c. à café bombée de vanille en poudre
10 c. à s. d'eau au fond de la cocotte



1



2



3



4



5



6



7

Temps de cuisson du biscuit : 50 min

Haut : maxi 10 min puis mini

Bas : maxi 10 min puis mini

Inversion : 25 min



8



2 - Le sirop

Ingrédients pour le sirop :

120 g de jus de la passion (environ 10 fruits)
50 g de sucre
110 g d'eau minérale

Préparation du sirop :

Coupez en 2 les fruits de la passion, retirez la chair et filtrez de manière à ne garder que le jus (9). Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre, laissez refroidir le sirop et ensuite ajoutez les 120 g de jus de fruits de la passion (9). Réservez au frais. Gardez le reste du jus pour confectionner la ganache.



9



3 - La ganache

Ingrédients pour la ganache :

200 g de chocolat à 60 %
180 g de jus de la passion (environ 15 fruits)
50 g de beurre doux ramolli



10

Préparation de la ganache :

Faites fondre au bain-marie le chocolat coupé en petit morceaux. Dans une casserole, chauffez le jus de fruits de la passion (pas plus de 50°). Ajoutez en 3 fois le jus tiède dans le chocolat en remuant délicatement avec une spatule. Ajoutez pour finir le beurre en morceaux et mélangez afin d'obtenir une texture homogène (10). Versez la ganache dans un plat à tarte et filmez-le au contact pour qu'elle ne sèche pas (13). Laissez-la à température ambiante, elle ne doit être ni trop liquide, ni trop dur.

4 - Montage de la bûche

Lorsque le biscuit est froid, découpez-le en 4 tranches égales (11). Imprégnez-les d'un côté de sirop à la passion (12). Etalez la ganache sur chaque face ou vous avez mis le sirop, alternez ganache et biscuit (14). Nappez le reste de la ganache sur l'ensemble de la bûche (15). Mettez 1 heure au réfrigérateur avant le glaçage.



11



12



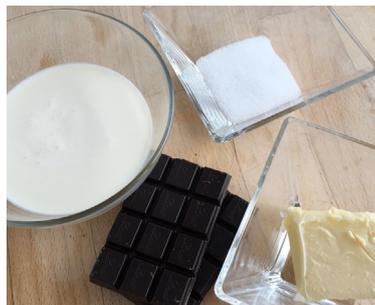
13



14



15



5 - Le glaçage

Ingrédients pour le glaçage :

100 g de chocolat à 70 %
120 g de crème liquide
60 g de beurre doux ramolli
25 g de sucre

Préparation du glaçage :

Coupez le chocolat en petits morceaux. Dans une casserole, faites bouillir la crème et le sucre, retirez du feu et ajoutez le chocolat en plusieurs fois afin d'obtenir un mélange homogène (16). Ajoutez pour finir le beurre ramolli en morceaux (17). Le glaçage doit être utilisé tiède (entre 30° et 40°) sur la bûche bien froide posée sur la grille (18). Remettez au réfrigérateur. Décorez la bûche à votre convenance au moment de servir (19).



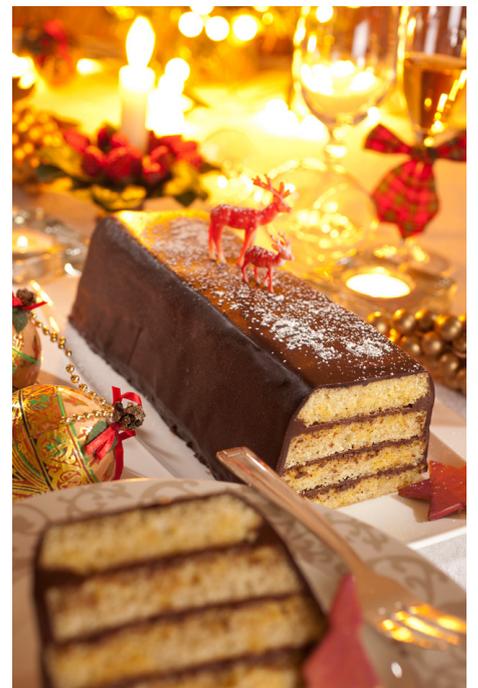
16



17



18



19