

TUTO BÛCHE DE NOËL 3 CHOCOLATS - PETITS BEURRE AVEC SCRAPBOOKING

GANACHE MONTÉE VANILLE - CHOCOLAT BLANC

- 335 g de chocolat blanc de couverture 34%
- 255 g de crème liquide entière 35% (à chauffer)
- 500 g de crème liquide entière 35% (à ajouter froide)
- 10 g de gélatine bronze Scrapcooking en feuilles
- 1 gousse de vanille

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide au moins 20 minutes avant de l'utiliser. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec la gousse de vanille puis ajoutez la gélatine essorée.

Versez en trois fois la crème vanillée sur le chocolat blanc à moitié fondu en mélangeant au fouet. On commence en partant du centre et en allant vers l'extérieur. Une fois toute la crème vanillée incorporée, on ajoute la crème froide puis on mixe avec un mixeur plongeant pendant 2-3 minutes environ.

Réservez 24h minimum au frigo avant de l'utiliser.

BISCUIT CACAO SANS FARINE

- 75 g de blancs d'œufs
- ¼ càc de crème de tartre (facultatif)
- 90 g de sucre en poudre
- 55 g de jaune d'œuf
- 28 g de cacao non sucré en poudre

Graissez et mettez du papier sulfurisé dans le fond d'un moule carré de 22 cm de côté et préchauffez votre four à 190°C.

Commencez à monter les blancs d'œufs en neige avec la crème de tartre si vous en avez. Quand le fouet laisse des traces dans les blancs, ajoutez progressivement le sucre et continuez à monter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et brillants.

Incorporer délicatement les jaunes d'œufs à l'aide d'une maryse puis le cacao en poudre tamisé. Versez la pâte dans le moule, lissez le dessus et enfournez pour 15 minutes à 190°C.

Une fois le biscuit cuit, laissez-le refroidir complètement sur une grille puis découpez-en 1 à la forme du moule à l'aide d'un petit couteau (pour la base) et 1 un rectangle arrondi (pour le biscuit du milieu).

CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE CREPE DENTELLE

- 30 g de chocolat noir de couverture 70%, fondu
- 30 g de choc lait de couverture 41%, fondu
- 40 g de pâte pralinée noisettes Scrapcooking
- 40 g de crêpes dentelle Scrapcooking
- 1 pincée de fleur de sel

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier. Placez le biscuit à la forme du moule dans le moule puis tassez le croustillant dessus à l'aide d'une petite spatule coudée.

Placez le moule au congélateur jusqu'à ce que ça durcisse.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

- 100 g de lait entier
- 4 g de gélatine bronze Scrapcooking en feuille
- 150 g de chocolat au lait de couverture 41%
- 260 g de crème liquide 35% bien froide

Réhydratez la gélatine dans l'eau bien froide pendant 20 minutes. Chauffez le lait puis hors du feu, mettez la gélatine ramollie égouttée. Versez le lait sur le chocolat en 3 fois en remuant du centre vers l'extérieur avec un fouet pour faire une ganache. Laissez refroidir et montez la crème fouettée pendant ce temps (gardez-la au frigo si elle est prête avant la ganache).

Quand la ganache est à 35°C, incorporez la crème fouettée très mousseuse (elle doit être très souple) : d'abord $\frac{1}{3}$ en mélangeant délicatement au fouet puis le reste en mélangeant avec une maryse. Coulez la mousse dans le moule jusqu'à $\frac{1}{3}$ de la hauteur environ. Couvrez du biscuit chocolat rectangle (celui qui n'est PAS à la forme du moule) et faites prendre au frigo.

MONTAGE ET DÉCOR

- 3 petits-beurre
- douille St Honoré Scrapcooking
- poche à douille réutilisable Scrapcooking
- poudre velours cacao Scrapcooking
- décors 3D automne et biscuits Scrapcooking
- paillettes alimentaires Scrapcooking

Réalisez la mousse chocolat au lait. Ajoutez le biscuit chocolat (coupé en rectangle arrondi) dessus.

Montez la ganache vanille, gardez-en un peu pour la décoration dans une poche à douille munie de la douille St Honoré.

Couvrez le biscuit chocolat d'une couche de ganache montée vanille, mettez les petits-beurre bien au milieu et couvrez d'une nouvelle couche de ganache montée vanille. Lissez bien avec une petite spatule coudée.

Terminez en ajoutant le biscuit chocolat + croustillant (croustillant contre la ganache montée vanille). Appuyez légèrement dessus pour bien souder.

Faites prendre 24h au congélateur.

Démoulez délicatement la bûche congelée et poudrez de poudre velours cacao. Déposez-la sur le plat de service.

Pochez la ganache montée à la vanille sur le dessus à l'aide de la douille St Honoré.

Garnissez de décors 3D biscuits, de perles irisées et de paillettes alimentaires.

Laissez décongeler complètement au frigo avant de déguster.