

LA BÛCHE POIRES FLAMBÉES ET MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/buche-poures-chocolat-noisette/>

Une savoureuse bûche, avec mousse chocolat au lait, praliné noisette, et un coeur tendre de poires flambées

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Bûche, Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour une bûche de 25 cm x 9 cm

*Streusel Noisette

40 grammes de Beurre

40 grammes de Sucre Cassonade

40 grammes de Poudre de Noisettes ou des noisettes à broyer

40 grammes de Farine

*Confit de poires

250 grammes de Poires

6 grammes de Pectine NH

30 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

20 grammes de Beurre

2 cuillères à café d'Extrait de vanille

40 grammes d'Alcool de Poire 4 Centilitres/40 Millilitres. Genre Eau de Vie Williams

*Dés de poires

100 grammes de Poires

*Biscuit à Rouler

1 Biscuit à roulé au chocolat Pour la recette, voir ICI

*Sirop

80 grammes de Sirop à 30 Baumé 8 Centilitres/80 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

10 grammes d'Alcool de Poire 1 Centilitre/10 Millilitres. Genre Eau de Vie Williams

*La Mousse Chocolat Praliné Noisette

110 grammes de Chocolat au Lait

180 grammes de Praliné Noisette Pour les recettes, voir ICI

160 grammes de Crème Liquide Entière 14,55 Centilitres/145,45 Millilitres

LA BÛCHE POIRES FLAMBÉES ET MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

330 grammes de Crème Liquide Entière 30 Centilitres/300 Millilitres

*Déco

Un flochage pour pulvérisation La technique est ICI

Du Chocolat Blond

des Feuilles d'Or Comestible

Des noisettes

Pour une bûche de 30 cm x 11 cm

*Streusel Noisette

58,6 grammes de Beurre

58,6 grammes de Sucre Cassonade

58,6 grammes de Poudre de Noisettes ou des noisettes à broyer

58,6 grammes de Farine

*Confit de poires

366,6 grammes de Poires

8,7 grammes de Pectine NH

44 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

29,3 grammes de Beurre

2,9 cuillères à café d'Extrait de vanille

58,6 grammes d'Alcool de Poire 5,86 Centilitres/58,6 Millilitres. Genre Eau de Vie Williams

*Dés de poires

146,6 grammes de Poires

*Biscuit à Rouler

1 Biscuit à roulé au chocolat Pour la recette, voir ICI

*Sirop

117,3 grammes de Sirop à 30 Baumé 11,73 Centilitres/117,3 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

14,6 grammes d'Alcool de Poire 1,46 Centilitre/14,6 Millilitres. Genre Eau de Vie Williams

*La Mousse Chocolat Praliné Noisette

161,3 grammes de Chocolat au Lait

264 grammes de Praliné Noisette Pour les recettes, voir ICI

234,6 grammes de Crème Liquide Entière 21,33 Centilitres/213,27 Millilitres

483,9 grammes de Crème Liquide Entière 43,99 Centilitres/439,91 Millilitres

*Déco

Un flochage pour pulvérisation La technique est ICI

Du Chocolat Blond

des Feuilles d'Or Comestible

Des noisettes

Pour une bûche de 35 cm x 13 cm

*Streusel Noisette

80,8 grammes de Beurre

LA BÛCHE POIRES FLAMBÉES ET MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

80,8 grammes de Sucre Cassonade

80,8 grammes de Poudre de Noisettes ou des noisettes à broyer

80,8 grammes de Farine

*Confit de poires

505,5 grammes de Poires

12,1 grammes de Pectine NH

60,6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

40,4 grammes de Beurre

4 cuillères à café d'Extrait de vanille

80,8 grammes d'Alcool de Poire 8,08 Centilitres/80,8 Millilitres. Genre Eau de Vie Williams

*Dés de poires

202,2 grammes de Poires

*Biscuit à Rouler

1 Biscuit à roulé au chocolat Pour la recette, voir ICI

*Sirop

161,7 grammes de Sirop à 30 Baumé 16,17 Centilitres/161,7 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

20,2 grammes d'Alcool de Poire 2,02 Centilitres/20,2 Millilitres. Genre Eau de Vie Williams

*La Mousse Chocolat Praliné Noisette

222,4 grammes de Chocolat au Lait

364 grammes de Praliné Noisette Pour les recettes, voir ICI

323,5 grammes de Crème Liquide Entière 29,41 Centilitres/294,09 Millilitres

667,3 grammes de Crème Liquide Entière 60,66 Centilitres/606,64 Millilitres

*Déco

Un flochage pour pulvérisation La technique est ICI

Du Chocolat Blond

des Feuilles d'Or Comestible

Des noisettes

Pour une bûche de 22 cm x 6 cm

*Streusel Noisette

23,4 grammes de Beurre

23,4 grammes de Sucre Cassonade

23,4 grammes de Poudre de Noisettes ou des noisettes à broyer

23,4 grammes de Farine

*Confit de poires

146,6 grammes de Poires

3,5 grammes de Pectine NH

17,6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

11,7 grammes de Beurre

1,1 cuillères à café d'Extrait de vanille

LA BÛCHE POIRES FLAMBÉES ET MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

23,4 grammes d'Alcool de Poire 2,34 Centilitres/23,4 Millilitres. Genre Eau de Vie Williams

*Dés de poires

58,6 grammes de Poires

*Biscuit à Rouler

1 Biscuit à roulé au chocolat Pour la recette, voir ICI

*Sirop

46,9 grammes de Sirop à 30 Baumé 4,69 Centilitres/46,9 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

5,8 grammes d'Alcool de Poire 0,58 Centilitre/5,8 Millilitres. Genre Eau de Vie Williams

*La Mousse Chocolat Praliné Noisette

64,5 grammes de Chocolat au Lait

105,6 grammes de Praliné Noisette Pour les recettes, voir ICI

93,8 grammes de Crème Liquide Entière 8,53 Centilitres/85,27 Millilitres

193,6 grammes de Crème Liquide Entière 17,6 Centilitres/176 Millilitres

*Déco

Un flochage pour pulvérisation La technique est ICI

Du Chocolat Blond

des Feuilles d'Or Comestible

Des noisettes

Instructions

Le Streusel Noisette

1. Je commence par le streusel noisette, quelque chose que vous devriez préparer la veille
2. Vous avez besoin de Poudre de Noisettes : si vous n'en avez pas (comme c'était mon cas), il suffit de broyer des noisettes (40 g) dans un robot à lame ('robot coupe')
3. Placer dans le robot à lame ('robot coupe') : le Beurre (40 g) (qui doit être froid : pas mou !), le Sucre Cassonade (40 g), la Poudre de Noisettes (40 g), la Farine (40 g)
4. Mixer par pulsations
5. La pâte ne va pas bouler, mais comme vous le voyez sur la photo, en pressant la pâte, elle tient
6. Abaisser au rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 0,5 cm ou 5 mm, entre 2 tapis silicone ou 2 papiers sulfurisés
7. Placer au congélateur pendant 15 minutes afin de faire durcir
8. Sortir, puis avec un couteau, égaliser et former un rectangle de 23 cm x 7 cm
9. Piquer avec une fourchette (permet une meilleure cuisson)
10. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 18 minutes
11. Sortir, laisser refroidir, et filmer au contact avec un film alimentaire étirable
12. Réserver au frais jusqu'à utilisation

Le Confit de Poires

LA BÛCHE POIRES FLAMBÉES ET MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

13. Pour les poires : Vous pouvez prendre des poires fraîches type WILLIAMS. Je préfère prendre des poires en bocal
14. Pour préparer la pectine et éviter qu'elle fasse des grumeaux, mélanger dans un bol la Pectine NH (6 g) et le Sucre Vanillé (30 g)
15. Mixer les Poires (250 g) dans un mini robot (hachoir électrique)
16. Placer au frais
17. Faire fondre le Beurre (20 g) dans une poêle
18. Cuire les poires mixées
19. Ajouter le mélange sucre/pectine, et cuire jusqu'à ébullition
20. Déglacer avec l'Alcool de Poire (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres) (Genre Eau de Vie Williams). Si vous voulez éviter l'alcool, vous pouvez ajouter un sirop non alcoolisé de poire. Sinon, tout simplement oublier cette étape !
21. Redonner une bonne ébullition (sinon la pectine ne prend pas), faire flamber si vous avez envie d'impressionner tout le monde dans la cuisine
22. Ajouter l'Extrait de vanille (2 c. à café), puis débarrasser dans un bol
23. Refroidir à température ambiante et placer au frais

Le Biscuit à rouler au Chocolat

24. Vous avez besoin de préparer le Biscuit à roulé au chocolat
25. La recette est ICI
26. Vous aurez besoin d'un rectangle de 24 cm x 22 cm : Une bonne idée est de préparer le Biscuit à roulé au chocolat un peu plus grand et de détailler le rectangle une fois cuit
27. Faire refroidir. Si vous ne l'utilisez pas de suite, filmer au contact avec un film alimentaire étirable
28. Pour faire le sirop d'imbibage, mélanger le Sirop à 30 Baumé (80 g ou 8 Centilitres/80 Millilitres) et l'Alcool de Poire (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres) (Genre Eau de Vie Williams)
29. Pour le Sirop à 30 Baumé (80 g ou 8 Centilitres/80 Millilitres) : La recette est ICI
30. Placer le Biscuit à roulé au chocolat sur un papier sulfurisé ou un tapis silicone
31. Imbiber le biscuit (refroidi) avec ce sirop, à l'aide d'un pinceau de cuisine

Montage du Roulé

32. Verser et étaler le confit de poires que vous aviez mis au frais
33. Couper les Poires (100 g) en dés, puis étaler sur le Biscuit à roulé au chocolat
34. Rouler le Biscuit à roulé au chocolat en tirant sur le papier sulfurisé
35. A la fin, la technique est de presser à l'aide d'une plaque : cela permet d'obtenir un roulé parfaitement droit et régulier
36. Placer le roulé au congélateur pendant minimum 2 heures afin qu'il devienne dur, aussi dur qu'une tête de Basque inflexible

Le Praliné Noisette

37. Vous avez vu dans la liste des ingrédients que l'on a besoin de Praliné Noisette (180 g)
38. Pour le préparer vous-mêmes (ce que je fais souvent) : Les recettes sont ICI

LA BÛCHE POIRES FLAMBÉES ET MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

Acheter dans le commerce

Vous pouvez acheter le praliné noisette en magasin spécialisé :

- Faire un tour chez G. DETOU, à Paris ou à Lyon

G DETOU

[article]

58 Rue Tiquetonne

75002 Paris

France

- Vous pouvez essayer également les magasins "Alice Délice" dans certaines villes

Alice Délice

[web]

80 Rue du Président Édouard Herriot

69002 Lyon

France

Alice Délice

[web]

1401 rue de la gare

Centre Commercial Thoiry

01710 Thoiry

France/Suisse

La Guilde Culinaire

6381 Boul. St-Laurent

Montréal

Québec H2S 3C3

Canada

- Ou tout simplement commander en ligne:

Pour acheter en ligne, c'est ICI

La Mousse Chocolat Praliné

39. Placer la 2ème Crème Liquide Entière (330 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres) au frais (car on va la fouetter et elle doit rester froide)

40. Faire fondre le Chocolat au Lait (110 g) au bain-marie (un récipient posé sur une casserole avec un fond d'eau)

41. Faire chauffer la 1ère Crème Liquide Entière (160 g ou 14,55 Centilitres/145,45 Millilitres) au micro-ondes

42. Verser sur le chocolat fondu, hors du feu, et mélanger

43. Verser le Praliné Noisette (180 g) et mélanger

44. Mixer au mixeur plongeant

LA BÛCHE POIRES FLAMBÉES ET MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

45. Attendre que cette masse refroidisse et passe au dessous de 40 C
46. Fouetter la Crème Liquide Entière (330 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres) (pas besoin de sucre car le praliné est déjà sucré)
47. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
48. On a 2 bols à mélanger
49. Placer 1/3 de la crème montée dans le bol de chocolat
50. Incorporer délicatement sans fouetter, en retournant le fouet sur lui-même
51. Recommencer avec le 2ème tiers de crème montée
52. Puis finir avec le dernier tiers

Le Moule

53. Pour le moule à Bûche, j'utilise le moule SILIKOMART, modèle : TOR250x90, j'ai mis un lien pour d'autres dimensions de moules. J'ai également indiqué différentes proportions pour différentes dimensions de moules
54. Pour acheter en ligne, c'est ICI
55. Je vous conseille de chemiser le moule avec une feuille guitare. Sinon, prendre du papier sulfurisé.
56. Pour acheter en ligne, c'est ICI
57. Vous aurez besoin de découper un rectangle de dimensions 19 cm x 25 cm
58. Déposer au fond du moule : on cherche à faire épouser la forme du moule. Vous ne regretterez pas cette étape ! Cette technique facilite le démoulage (vous pouvez vous en passer mais le démoulage sera plus délicat)

Montage de la Bûche

59. Verser de la mousse chocolat praliné dans le moule
60. A l'aide d'une maryse ou à l'aide d'une spatule coudée, faire remonter la mousse sur les bords et lisser
61. Sortir le roulé du congélateur : il doit être dur
62. Couper légèrement les extrémités du roulé (pour des bords nets)
63. Enfoncer le roulé durci dans la mousse
64. La mousse doit remonter sur les côtés : signe qu'il n'y aura pas de trous d'air
65. Reverser de la mousse et égaliser
66. Sortir le streusel du frais et placer, enfoncer légèrement : il doit être à hauteur (ne pas dépasser du moule)
67. Placer au congélateur pendant au moins 4 heures, de préférence une nuit

Le Lendemain

68. Le lendemain, la bûche doit être totalement congelée et dure
69. Démouler, et retirer la feuille guitare
70. Replacer au congélateur 30 minutes : c'est nécessaire pour le flochage

Le Flochage, Effet velours

LA BÛCHE POIRES FLAMBÉES ET MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

71. Passer au flocage : Je vous le conseille pour la finition, mais si vous n'avez pas de bombe spray à effet velours, alors vous pouvez sauter cette étape ! Autre alternative si vous ne pouvez pas floquer : saupoudrer de cacao en poudre
72. Procéder au flocage : Prendre une couleur chocolat foncée. Le flocage permet l'"effet velours" et apporte une jolie finition visuelle à la bûche
73. La solution la plus simple (que je vous recommande) : le spray prêt à emploi. Pour acheter en ligne, c'est ICI.
74. Les solutions plus compliquées, de professionnels, si vous avez le matos, sont également décrites dans mon article, ICI
75. Pour voir toutes les Techniques de flocage : voir ICI
76. Dans mon article, vous verrez plusieurs techniques, de la plus simple à celles de professionnels
77. Après le flocage, couper de fines tranches aux extrémités, afin d'avoir des embouts nets et de dévoiler l'insert roulé

Décoration : Les barrettes

78. Pour les barrettes, j'ai choisi un chocolat blond "Orelys" de Valrhona, 35%. Vous pouvez également prendre le chocolat Dulcey ou même un chocolat au lait, voire blanc.
79. Si vous pouvez, il est préférable de tempérer le chocolat : le chocolat tempéré est plus dur, fond moins vite, et est donc plus facile à manipuler. Sinon, vous pouvez sauter l'étape de tempérage, et juste faire fondre le chocolat blond au bain-marie.
80. On va utiliser un film Rhodoid. Afin de stabiliser le film Rhodoid, j'ai, au préalable, mis du ruban adhésif ('scotch') sur le film Rhodoid (vous verrez pourquoi dans les prochaines étapes)
81. Pour acheter en ligne, c'est ICI
82. Étaler le chocolat fondu au bain-marie (ou tempéré et fondu) sur le film Rhodoid, à l'aide d'une spatule coudée
83. Toucher le chocolat : Dès qu'il commence à figer (un peu !), retirer la bande, et placer contre un mur ou un rebord
84. Pour préparer les barrettes, j'utilise un "peigne à glaçage"
85. Pour acheter en ligne, c'est ICI
86. Dès que le chocolat est un peu ferme, faire glisser le peigne, contre le mur, vers vous. Attention à ne pas laisser le chocolat trop figer car sinon vous aurez du mal à créer les barrettes : le chocolat ne doit être ni trop liquide ni trop figé
87. Vous comprenez maintenant l'utilité du Le ruban adhésif ('scotch') qui sert à tenir le film, et pourquoi on avait plaqué le film contre le mur : cela sert à obtenir des lignes parfaitement droites ! Ne me remerciez pas : c'est entièrement gratuit :-)
88. Attendre que le chocolat fige. Vous pouvez même poser une plaque afin d'éviter que le chocolat ne gondole.
89. Si vous aviez tempéré le chocolat, il figera vite à température ambiante : Le chocolat tempéré durcit. Si vous n'avez pas tempéré le chocolat (chocolat fondu), il risque de rester mou longtemps... Placer donc au congélateur afin de faire durcir

LA BÛCHE POIRES FLAMBÉES ET MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

90. Une fois le chocolat figé, retirer délicatement le film Rhodoid
91. Comme vous pouvez voir sur mes photos, vous obtenez des barrettes avec un côté rugueux, et un côté lisse : c'est ce dernier que vous voulez présenter sur la bûche
92. Déposer sur le côté rugueux des barrettes un peu de chocolat fondu
93. Puis déposer et presser contre la bûche : Si votre bûche est bien congelée, elle va faire durcir le chocolat fondu très vite et la barrette va coller
94. Continuer à placer les barrettes. Comme vous pouvez voir sur les photos, je casse mes barrettes car je veux qu'elles aient des longueurs différentes. C'est pour amener un peu d'irrégularité au visuel. Pour la même raison, j'aime faire dépasser quelques barrettes de la bûche.
95. Placer au congélateur afin de faire figer les barrettes

La décoration

96. On passe à la déco, enfin un moment ludique !
97. Coller des moitiés de noisettes, avec un peu de chocolat fondu
98. J'utilise ensuite du Sucre à Chouquette (trouvable en supermarché), que je colle toujours avec du chocolat fondu
99. On utilise ensuite des Feuilles d'Or Comestible
100. Attention ! Faites bien attention que la feuille d'or soit comestible : Cela doit être expressement indiqué sur l'emballage. Certaines feuilles d'or sont utilisées pour la décoration artistique, et ne sont pas comestibles. La mention sur l'emballage doit mentionner que la feuille d'or est comestible
101. Les feuilles d'or sont tellement fines qu'elles se replient sur elles-mêmes. Le meilleur moyen pour les déposer, c'est d'utiliser la pointe d'un couteau
102. Pour acheter en ligne, c'est ICI