

TRISTAN ROUSSELOT

BÛCHE DE NOËL AUX ÉPICES À PAIN D'ÉPICE & CAFÉ

Ingrédients

CROUSTILLANT AU CAFÉ
457 g Pâte sucrée cuite
114 g Chocolat blond
57 g Fusion Café du Brésil - Prova gourmet
114 g Pailleté feuilletine pur beurre
57 g Sucre roux

PRALINÉ AMANDE
198 g Sucre
297 g Amande brute
5 g Fleur de sel

CARAMEL TENDRE AUX ÉPICES
361 g Crème liquide 35% M.G.
175 g Sucre
122 g Sirop de glucose
4 g Epices à pain d'épices
1 g Fleur de sel
35 g Couverture chocolat lait 38%
24 g Beurre de cacao
79 g Beurre

BISCUIT MOELLEUX AUX ÉPICES
173 g Poudre d'amande blanche
12 g Epices à pain d'épices
173 g Sucre glace
207 g Œuf entier
48 g Farine T55
152 g Blanc d'œuf
35 g Sucre

MOUSSE CAFÉ
163 g Crème liquide 35% M.G.
163 g Lait entier, pasteurisé
63 g Jaune d'œuf
38 g Masse gélatine
90 g Chocolat Blanc 28%
30 g Extrait de café Colombie Pur Arabica - Prova Gourmet
452 g Crème liquide 35% M.G.

GLAÇAGE MIROIR AU CAFÉ
50 g Eau
10 g Gélatine de poisson en poudre
125 g Sucre
156 g Sirop de glucose
93 g Eau
19 g Extrait de café Colombie Pur Arabica - Prova Gourmet
125 g Lait concentré sucré, entier
187 g Chocolat blond
31 g Fusion Café du Brésil - Prova Gourmet
187 g Nappage neutre
19 g Eau

DÉCOR
200 g Couverture chocolat blond
200 g Couverture chocolat noir 70%
5 g Feuille or

Préparation

CROUSTILLANT AU CAFÉ
Mixer la pâte sucrée cuite en petits morceaux, faire fondre le chocolat blond et fusion puis mélanger l'ensemble des ingrédients. Déposer environ 70 g par moule silicone en forme de nuage et tasser le croustillant. Congeler puis démouler délicatement.

PRALINÉ AMANDE
Faire griller les amandes 20 min à 160 °C four ventilé puis refroidir. Réaliser un caramel brun avec le sucre puis verser sur les amandes et la fleur de sel Refroidir puis mixer le praliné sans faire chauffer. Mettre en poche. Pocher le praliné amande sur le croustillant

CARAMEL TENDRE AUX ÉPICES
Cuire le sucre à sec. Déglacer avec le mélange bouillant de crème, glucose, épices et fleur de sel. Recuire le tout à 104 °C. À 60 °C, ajouter la couverture chocolat au lait et le beurre de cacao. Mixer. À 40 °C, ajouter le beurre doux et mixer. Réserver 48 h à 4 °C avant utilisation.

BISCUIT MOELLEUX AUX ÉPICES
Émulsionner la poudre d'amande, les épices et le sucre glace tamisé avec les œufs entiers. Ajouter la farine tamisée. Incorporer ensuite les blancs montés en meringue et serrés avec le sucre semoule. Sur papier cuisson et dans un cadre de 40 x 60, verser le biscuit. 800 g/plaque. Cuire à 180 °C pendant 10 min. Détailler des disques de 6 cm de diamètre et de 4 cm de diamètre.

MOUSSE CAFÉ
Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs. Incorporer la masse gélatine et le chocolat blanc, puis l'extrait de café de Colombie. Mixer, puis faire refroidir au froid positif à 21 °C. Au batteur muni d'un fouet, faire monter la deuxième partie de crème. Mélanger délicatement la crème montée avec la crème anglaise. Dans les moules galet de 6.5cm de diamètre sur 3cm de hauteur et les moules de 4.5cm de diamètre sur 2cm de hauteur, pocher 1/3 du moule et chemiser, puis pocher du caramel, déposer le biscuit et lisser pour remplir les moules. Pocher également des billes de mousse dans le moule en silicone. Laisser prendre 1 h au réfrigérateur puis congeler et démouler.

GLACAGE MIROIR AU CAFÉ
Mélanger la poudre de gélatine et la première partie d'eau et laisser imbiber 20 min. Dans une casserole, faire cuire à 104 °C la deuxième partie d'eau, le sucre et le glucose. Verser sur le lait concentré sucré, l'extrait de café de Colombie et la masse gélatine, mixer sans incorporer d'air. Ajouter progressivement le chocolat blond et le beurre de cacao fondu, mixer sans incorporer d'air. Faire bouillir la troisième partie d'eau et le nappage neutre puis ajouter au reste de la préparation, mixer sans incorporer d'air. Refroidir une nuit et chauffer puis mixer sans incorporer d'air, utilisation autour de 30-32 °C. Tremper les 3 tailles d'entremet au café puis les déposer sur la base de croustillant praliné.

DÉCOR
Tempérer la couverture chocolat blond et la couverture chocolat noir. Étaler une fine couche de chaque couverture chocolat sur papier guitare puis détailler des étoiles de tailles différentes ajourées. Laisser cristalliser une nuit entre 2 plaques. Démouler les étoiles et les déposer sur la bûche sur toute la longueur. Terminer la décoration avec la feuille d'or.

Les produits associés à cette recette



BEURRE DE CACAO
aromatisé
Fusion Café



EXTRAIT DE
CAFÉ COLOMBIE
PUR ARABICA

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com