

Christmas Week *Fiche technique*

Chef Cuisinier **Stéphane Olivo**
Résidence Le Mont des Landes
Saint-Savin



Bûche Mogador chocolat lait - passion



1^{ère} étape : La ganache chocolat au lait et passion

- Ingrédients** • 380 gr de chocolat au lait • 180 gr de jus de passion • 80 gr de beurre
- Faire fondre le chocolat à feu doux et porter le jus de passion à frémissement
 - Mélanger les 2 et incorporer le beurre lorsque le mélange est aux alentours de 40°C
 - Réserver au frigo pendant 1 h 30 pour que la ganache prenne

2^e étape : Le biscuit à la cuillère

- Ingrédients** • 85 gr de farine • 60 gr de sucre • 180 gr de jaunes d'œuf • 150 gr de blancs d'œuf • 45 gr de sucre
- Fouetter les jaunes au batteur avec 60 gr de sucre pendant 5 min jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.
 - Fouetter les blancs au batteur avec 45 gr de sucre environ 5 min pour obtenir une meringue.
 - Mélanger les 2 préparations délicatement en soulevant avec la maryse pour ne pas casser la meringue. Ensuite, incorporer la farine "tamisée" de la même manière avec la maryse.
 - Préparer une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et étaler le biscuit dessus.
 - Enfourner à 230° pendant 5 minutes environ. Retirer du four et laisser refroidir.
 - Retourner votre biscuit sur une autre feuille de papier sulfurisé et retirer la feuille qui a servi à la cuisson.
 - Imbiber généreusement le biscuit avec le sirop de passion. À présent la bûche est prête à être montée.

Sirop

- Ingrédients** • 50 gr d'eau • 37 gr de sucre • 50 gr jus de passion

3^e étape : Le montage

- Étaler uniformément la ganache sur le biscuit imbibé de sirop.
- Rouler le biscuit à l'aide de papier sulfurisé. Attention cette opération est assez délicate.
- Une fois roulé, bien serrer la bûche pour chasser toutes les bulles d'air.
- Réserver au frigo en laissant le papier sulfurisé au moins 3 heures pour que la ganache prenne à l'intérieur du biscuit.

4^e étape : Le glaçage

- Ingrédients** : 1^{ère} pesée • 50 gr d'eau • 25 gr de chocolat noir • 15 gr de sucre • 25 gr de crème fraîche épaisse
2^e pesée • 80 gr de crème liquide • 100 gr de chocolat noir • 20 gr de beurre

- Mélanger tous les ingrédients de la 1^{ère} pesée et cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère.
- Pour la 2^e pesée, porter la crème à ébullition et verser doucement sur le chocolat en émulsionnant avec une maryse et non un fouet.
- Quand la température redescend aux alentours de 60°, rajouter le beurre et la 1^{ère} pesée.
- Mixer le glaçage pour qu'il soit bien lisse.

5^e étape : Le dressage

- Ingrédients** • 1 fruit de la passion • 1 carambole • 1 physalis • 1 groseille

- Étaler le 1/4 de ganache restante sur le dessus de la bûche bien refroidie.
- Placer la bûche sur une grille au dessus d'une plaque propre.
- Verser le glaçage doucement sur la bûche, le plus régulièrement possible.
- A l'aide d'une fourchette, essayer de reproduire au maximum l'effet d'une vraie bûche en bois.
- Et pour finir, faire une petite décoration avec le fruit de la passion, carambole, physalis et groseille.
- Mais attention à ne pas trop charger le décor pour que l'effet bûche de bois soit bien visible.