

Bûche Dulcey café et mandarines




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Bûche Dulcey café et mandarines

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 1 bûche - 6 à 8 personnes - Sans moule

À faire la veille :

Ganache montée
DULCEY 35%
Confit de mandarines

À faire le jour même :

Biscuit viennois
Sirop imbibage café
Montage
(prévoir 3h30 de congélation)

Ustensiles à prévoir :

Brosse à fruits
(optionnel)
Cuillère parisienne

GANACHE MONTÉE DULCEY 35%

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 12 heures

115 g Crème entière liquide 35%
15 g Miel d'acacia
170 g Chocolat **DULCEY 35%**

310 g Crème entière liquide 35%

Faire chauffer 115 g de crème liquide avec le miel. Verser $\frac{1}{3}$ de ce mélange chaud sur le chocolat **DULCEY 35%** préalablement fondu en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse. Ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière. Reproduire à l'identique avec le dernier tiers. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Ajouter les 310 g de crème liquide froide et mixer de nouveau. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur.

CONFIT MANDARINES

Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 12 heures

225 g Mandarines BIO
15 g Beurre doux
15 g Cassonade
30 g Sucre semoule
30 g Miel d'acacia
3 g Maïzena®
60 g Eau

Laver et brosser les mandarines. Les faire bouillir pendant 30 minutes dans un grand volume d'eau afin de réduire l'amertume. Égoutter et couper les mandarines grossièrement en prenant soin d'enlever les pédoncules. Les faire revenir à feu doux dans le beurre, avec la cassonade. Laisser caraméliser puis ajouter le sucre semoule, le miel et recouvrir d'eau. Laisser réduire jusqu'à évaporation presque complète. Recouvrir d'eau une nouvelle fois et laisser réduire à nouveau. Concasser finement les mandarines avant d'ajouter la Maïzena®, préalablement mélangée avec les 60 g d'eau. Faire bouillir quelques minutes en remuant vivement afin d'éviter une texture farineuse. Réserver une nuit au réfrigérateur. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant avant utilisation.

SIROP IMBIBAGE CAFÉ

Temps de préparation : 10 minutes

200 g Café expresso
25 g Sucre semoule

Faire chauffer le café et ajouter le sucre.
Bien mélanger puis placer au réfrigérateur.

Bûche Dulcey

café et mandarines (suite)

BISCUIT VIENNOIS

Temps de préparation : 30 minutes

40 g	Jaunes d'œufs
105 g	Œufs
85 g	Sucre semoule
65 g	Blancs d'œufs
25 g	Sucre semoule
55 g	Farine T55*

Monter au batteur les jaunes, les œufs entiers et 85 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Monter les blancs en neige avec les 25 g de sucre restant au batteur. Incorporer les blancs montés au premier mélange à l'aide d'une maryse et ajouter la farine tamisée. Mélanger de nouveau. Étaler 360 g de biscuit sur une plaque de 30 x 40 cm et cuire à 230°C - four ventilé pendant 5 à 6 minutes.

*Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour utiliser une autre farine.

À la sortie du four recouvrir le biscuit d'un papier sulfurisé avec un support par-dessus pour le maintenir. Cette astuce permet de garder l'humidité du biscuit et de lui apporter plus de moelleux.

MONTAGE

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de congélation : 3 heures

Découper trois bandes de biscuit de 10 x 27 cm. Imbiber une bande de sirop café puis y déposer 150 g de confit mandarines. Placer le tout au congélateur pendant 1 heure. Fouetter 120 g de ganache **DULCEY 35%** au batteur, à vitesse moyenne, afin d'obtenir la texture d'une chantilly légère. Étaler la ganache montée sur le confit puis congeler 30 minutes. Déposer une deuxième bande de biscuit sur la ganache montée **DULCEY 35%**, l'imbiber de sirop café et étaler de nouveau 150 g de confit mandarines sur le dessus. Disposer par-dessus la dernière bande de biscuit imbibée de sirop café. Fouetter le restant de ganache montée **DULCEY 35%** jusqu'à l'obtention d'une texture souple et pochable. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 16 mm, dresser de belles gouttes sur toute la surface du dernier biscuit déposé. Avec une cuillère parisienne trempée dans de l'eau bien chaude, creuser aléatoirement quelques gouttes de ganache montée. Remplir les empreintes obtenues avec du confit de mandarines. Congeler l'ensemble pendant minimum 3 heures. Sortir la bûche du congélateur et découper les bords proprement à l'aide d'un couteau de tour bien chaud. La bûche terminée mesure 8 x 24 cm.

Astuce de Chef

Pour chauffer le couteau afin de parer la bûche, le tremper dans de l'eau bien chaude ou utiliser un décapeur thermique.

Conseil nutritionnel

Dans la recette du biscuit viennois, remplacer les 55 g de farine T55 par un mélange de 35 g de fécule de pomme de terre et 20 g de farine de châtaigne.

