

# Bûche exotique



© 2020 Valrhona - Philippe Barret - Lesecle Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite. Tous droits réservés. Visuels non contractuels.



**VALRHONA**

Imaginons le meilleur du chocolat®



Recette calculée pour  
2 bûches de 30 x 10 cm

# BÛCHE EXOTIQUE

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

## PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

60 g Beurre  
1 g Sel fin  
40 g Sucre glace  
15 g Poudre d'amande  
25 g Œufs entiers  
120 g Farine (30 g + 90 g)

## SABLÉ PRESSÉ IVOIRE COCO

130 g Chocolat IVOIRE 35%  
25 g Beurre  
210 g Pâte sablée  
20 g Cassonade  
15 g Crêpes dentelles  
35 g Coco râpée torréfiée  
½ Gousse de vanille

## DACQUOISE AMANDE COCO

40 g Farine  
55 g Poudre d'amande  
55 g Coco râpée  
200 g Sucre semoule (135 g + 65 g)  
185 g Blancs d'œufs

## COMPOTÉE MANGUE PASSION

190 g Pulpe de mangue  
80 g Pulpe de passion  
45 g Sirop de glucose  
45 g Sucre semoule  
5 g Pectine NH  
2 g Gélatine en poudre  
10 g Eau

## MOUSSE COCO

50 g Blancs d'œufs  
50 g Sucre semoule  
20 g Eau  
120 g Pulpe de coco  
80 g Lait de coco  
10 g Malibu  
9 g Gélatine en poudre  
46 g Eau  
195 g Crème entière liquide

## GANACHE MONTÉE JIVARA 40%

435 g Crème entière liquide  
(120 g + 315 g)  
15 g Sirop de glucose  
15 g Miel d'acacia  
165 g Chocolat JIVARA 40%

## PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et les 30 g de farine.  
Dès que le mélange est homogène, ajouter les 90 g de farine restants, ceci de façon très brève.  
Étaler entre 2 feuilles de plastique la pâte sablée sur 2,5 mm d'épaisseur et réserver au congélateur.  
Cuire au four à 160°C environ 15 minutes.

## SABLÉ PRESSÉ IVOIRE COCO

Mixer les 210 g de pâte sablée cuite.  
Ajouter la cassonade, les crêpes dentelles écrasées, la coco râpée torréfiée et la gousse de vanille grattée. Bien mélanger l'ensemble.  
Fondre le beurre avec le chocolat IVOIRE 35% et ajouter à la préparation précédente en mélangeant bien à l'aide d'une maryse.  
Dresser tout de suite 200 g de cette préparation dans deux cadres pâtisseries de 30 x 10 cm et réserver au réfrigérateur.

## DACQUOISE AMANDE COCO

Tamiser la farine avec la poudre d'amande, la coco râpée et 65 g de sucre.  
Foisonner les blancs avec 135 g de sucre afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse et ferme.  
Terminer en ajoutant délicatement à la maryse les poudres tamisées.  
Étaler 500 g de dacquoise sur une plaque 30 x 40 cm et cuire au four en chaleur tournante à 180°C environ 16 minutes.  
Une fois la dacquoise cuite et refroidie, découper deux bandes de biscuit de 30 x 4 cm et réserver le temps de réaliser la compotée de mangue passion.

## COMPOTÉE MANGUE PASSION

Chauffer les pulpes de fruit avec le glucose à 40°C. Ajouter ensuite le mélange pectine et sucre semoule puis porter à ébullition. Terminer en y ajoutant la gélatine réhydratée au préalable et porter de nouveau à ébullition pendant 1 minute.  
Laisser tiédir 10 minutes et couler tout de suite 175 g de cette préparation dans deux moules buchettes de 30 x 4 cm.  
Déposer dans chaque moule sur la compotée une bande de dacquoise amande coco et placer au congélateur.

## MOUSSE COCO

Cuire l'eau et le sucre semoule à 121°C. Verser sur les blancs montés mousseux et foisonner la meringue jusqu'à refroidissement.  
Mélanger la pulpe et le lait de coco avec le malibu. Chauffer ce mélange entre 35 et 40°C et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.  
Détendre la meringue avec ce mélange. Monter la crème mousseuse. Pour terminer incorporer délicatement la crème montée avec le premier mélange.  
Couler tout de suite 225 g de cette préparation dans deux moules à bûche de 30 x 8 cm, en prenant soin d'y incorporer à l'intérieur les inserts mangue passion coco préparés au préalable. Congeler.  
Il est possible de réaliser la mousse sans le Malibu selon vos envies.

## GANACHE MONTÉE JIVARA 40%

Chauffer 120 g de crème avec le miel ainsi que le glucose à 80°C et verser progressivement sur le chocolat JIVARA 40% préalablement fondu, pour obtenir une texture élastique et brillante signe d'une émulsion bien démarrée. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Ajouter ensuite 315 g de crème et mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12H afin de pouvoir la foisonner et obtenir une texture mousseuse pochable.

## MONTAGE

· Sur une bande de sablé pressé IVOIRE 35% coco, déposer l'insert mousse coco/compoté mangue passion/dacquoise amande coco.  
· Foisonner la ganache montée JIVARA 40% jusqu'à obtenir une texture mousse et pochable. A l'aide d'une poche, sans douille, couper le bout de celle-ci en biseau et pocher de manière irrégulière cette préparation sur tout long de la mousse coco. Réserver 4H minimum au réfrigérateur avant dégustation.

Venez vivre une expérience gourmande à la Cité du Chocolat à Tain l'Hermitage et participer à nos ateliers et stages de pâtisserie.

Rendez-vous sur le site de la Cité du Chocolat Valrhona : [www.citeduchocolat.com](http://www.citeduchocolat.com)  
VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - France



[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)