



Recette réalisée par
NICOLAS YU
Chef pâtissier et
fondateur de Magnolia Pâtisserie



LA BÛCHE CHOCOLAT NOIR FÈVE DE TONKA & PRALINÉ NOIX DE CAJOU

« Pour cette bûche, j'ai choisi de jouer la gourmandise à l'état pure. Un mariage de caractère avec la fève tonka où la puissance du chocolat noir brut rencontre le croquant réconfortant de la noix de cajou. »

1. Biscuit chocolat (pour 1 plaque)

- Beurre 240 g
- Sucre glace 120 g
- Cacao en poudre 32 g
- Œufs entiers 200 g
- Jaunes d'œufs 160 g
- Blancs d'œufs 560 g
- Sel 4 g
- Sucre 160 g

Procédé :

Émulsionner le beurre avec le sucre glace et le cacao. Incorporer la couverture fondue, puis les œufs entiers et les jaunes. Incorporer délicatement la meringue française à la maryse. Enfourner environ 10 minutes à 190°C.

2. Crumble

- Beurre 100 g
- Cassonade 100 g
- Poudre d'amandes blanches 150 g
- Farine T55 100 g

Procédé :

Sabler à vitesse lente les poudres avec le beurre bien froid en dés avec la feuille. Arrêter dès l'obtention d'une texture sableuse/grumeleuse. Ne pas amalgamer en boule. Émietter régulièrement sur une plaque avec du papier cuisson ou un tapis silicone. Enfourner 8 minutes à 180°C jusqu'à obtenir une coloration dorée.

3. Croustillant

- Crumble 450 g
- Chocolat gianduja 200 g
- Huile type pépin de raisins 40 g

Procédé :

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Homogénéiser le chocolat fondu et les éventuels autres ingrédients. Étaler une fine couche régulière sur le biscuit à l'aide d'une spatule coudée.

4. Crèmeux chocolat au lait tonka

- Lait 630 g
- Sucre semoule 18 g
- Masse gélatine 9 g
- Crème 35% m.g. 270 g
- Œufs entiers 180 g

Procédé :

Gratter une fève de tonka dans le lait froid. Faire bouillir le lait et la crème. Verser ensuite le mélange sur les œufs et le sucre. Cuire à 84°C. Refroidir rapidement et réserver à 4°C. Chauffer la quantité de crème anglaise requise et y dissoudre la gélatine hydratée. Verser en trois fois sur le chocolat semi-fondu, mélanger à la maryse, puis mixer au plongeant. Réserver 12 heures à 4°C.

5. Praliné noix de cajou

- Praliné noisette 500 g
- Noix de cajou 500 g

Procédé :

Mettre le praliné et les noix de cajou préalablement torréfiées dans la cuve du robot de coupe (cutter). Mixer jusqu'à l'émiettement total des noix de cajou. Obtenez un mélange homogène avec une texture texturée/grumeleuse. Prendre le biscuit chablonné avec le croustillant vers le haut. Parer et couper l'insert pour qu'il fasse 0,5 cm de moins que la taille du moule à bûche. Pocher le crèmeux sur une hauteur de 1 cm et bloquer au congélateur. Sortir l'insert congelé et étaler le praliné (environ 5 mm) sur le dessus. Remettre immédiatement en congélation. Montage : Couper le biscuit/croustillant de 0,50 cm plus petit de chaque côté que le moule à bûche. Pocher le crèmeux chocolat et tonka à hauteur de 1 cm, puis bloquer au congélateur. Ensuite pocher le praliné noix de cajou à hauteur de 1 cm et congeler.

6. Mousse chocolat noir

- Lait 385 g
- Sirop glucose 80 g
- Jaunes d'œufs 80 g
- Crème anglaise 500 g
- Crème liquide 35% m.g. 850 g

Procédé :

Porter le lait et la crème à ébullition, verser sur les jaunes, et cuire à 84°C. Peser la quantité de crème anglaise chaude requise. Verser progressivement sur le chocolat fondu, puis mélanger intensément. Vérifier que la base chocolat est à environ 45°C. Incorporer délicatement la crème montée mousseuse à la maryse. Utiliser aussitôt et placer immédiatement en surgélation. La mousse prête, utilisez aussitôt, remplissez votre moule de bûche à 60% avec la mousse et y déposer l'insert congelé à l'envers; lissez et congelez avant le glaçage.

7. Glaçage chocolat

- Eau 250 g
- Sucre 500 g
- Glucose 500 g
- Lait concentré 375 g
- Gélatine 33 g
- Eau 300 g
- Chocolat noir 70% 500 g

Procédé :

Réunir l'eau, le sucre, le glucose et le lait concentré dans une casserole. Cuire le tout jusqu'à atteindre précisément 103°C. Retirer du feu et verser immédiatement le liquide chaud sur le chocolat et la gélatine (préalablement hydratée). Mixer au plongeant sans incorporer d'air (girafe au fond) pour lisser le glaçage. Réserver au frigo et utiliser pour glacer la bûche vers 35°.