BÛCHE TROIS CHOCOLATS

Ingrédients (Toile décor bois et moule bûche : NF 132 toile décor bois - FX 200 moule bûche)

Pour le biscuit chocolat
- 4 oeufs (2 oeufs + 2 jaunes + 2 blancs)
- 100 + 20 g de sucre
- 30 g de farine
- 25 g de cacao en poudre

Pour la mousse au chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc, les proportions pour chaque mousse sont de :
- 120 g de chocolat noir
- 240 g de crème fraîche liquide entière
- 120 g de chocolat au lait
- 240 g de crème liquide
- 100 g de chocolat blanc
- 200 g de crème liquide

Pour la décoration
- Physalis, carambole
- Volutes au chocolat Gala

Préparation du biscuit au Cook'in :
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
Fixez le fouet sur les lames du Cook'in, versez deux blancs et le sucre. Réglez 2 minutes vitesse 4. Réservez.
Dans le bol propre, fixez le fouet sur les lames, versez les deux oeufs, les deux jaunes et les 80 g de sucre.
Réglez 3 minutes à 50 °C, vitesse 4.
Ajoutez les blancs montés, réglez 30 secondes, vitesse 3 sans le verre doseur.
Réglez 1 minute, vitesse 3 et versez la farine tamisée et le cacao par l'orifice situé sur le dessus pendant la rotation.
Versez la préparation dans le Flexiplan Plat et faites cuire au four 8 minutes à 200 °C (th. 6-7).
Couvrez avec une toile Silpat et laissez refroidir.
Démoulez sur une planche souple et détaillez un rectangle de 8 x 27 cm.

Préparation du biscuit au chocolat :
Dans une bassine inox, battez au fouet les oeufs, les jaunes et 100 g de sucre. Faites chauffer le mélange au bain-marie. Battez au fouet jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 40 °C, il doit être tiède et ne surtout pas frémir. Dès que votre mélange est à la bonne température, retirez la bassine du feu et mélangez au batteur électrique jusqu'à obtention d' une mousse. Les jaunes doivent être totalement blanchis et avoir triplé de volume.
Incorporez ensuite la farine et le cacao en poudre au mélange mousseux. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
Montez les blancs en neige en incorporant les 20 g de sucre restants lorsqu'ils commencent à mousser. Ils ne doivent pas être trop fermes. Mélangez au fouet 1/5ème du 1er mélange aux blancs montés afin de détendre la préparation. Incorporez, enfin, le reste du 1er mélange en mélangeant délicatement à la spatule haute température.

Placez votre Flexipat sur la plaque aluminium perforée.
Versez la pâte sur le Flexipat puis étalez avec la spatule inox en prenant appui sur le bord du Flexipat. Tapotez légèrement.
Faites cuire 8 à 10 minutes à 210 °C (th. 7).
Démoulez quelques minutes après cuisson : placez d'abord une Silpat sur le biscuit puis une plaque perforée. Retournez et soulevez délicatement le Flexipat.

Montage en bûche :
Le montage du « 3 chocolats » doit être fait au fur et à mesure de la réalisation des mousses afin qu'elles n'aient pas le temps de durcir. Il vous reste à garnir le biscuit au fur et à mesure avec les mousses au chocolat.

Préparation des mousses au chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc :
Préparez les mousses une à une en procédant systématiquement de la même façon. Commencez par la mousse au chocolat noir, au lait puis blanc.
Cassez le chocolat en morceaux dans la bassine inox et faites-le fondre au bain-marie. Battez la crème fraîche liquide au fouet jusqu' à obtention d' une mousse pas trop ferme. Incorporez 1/3 de crème fouettée dans le chocolat chaud fondu en mélangeant rapidement au fouet. Cette précaution est importante car elle évite la formation de paillettes de chocolat qui peut se produire lorsque l'on incorpore un mélange froid à un autre chaud.
Incorporez enfin le reste de crème fouettée.

Dressage de la bûche :
Mettez le toile décor bois dans le moule bûche et chemisez-le de mousse chocolat noir jusqu'au en haut puis garnissez avec le reste au 1/3 et étalez la crème au racloir.
Mettez au congélateur le temps de préparer la mousse au chocolat au lait puis remplissez le moule bûche mettre à nouveau au congélateur avant de finaliser avec la mousse chocolat blanc.
Terminez en recouvrant avec le biscuit de 8 cm de large puis placez le moule au congélateur pendant 2 heure.
Démoulez et retirez le toile décor bois.
Décorez de volutes au chocolat Gala.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou pétrissage
	blancs, sucre	2 min		4	
	jaunes, oeufs, sucre	3 min	50 °C	4	
+	blancs montés	30 s		3	
+	farine, cacao	1 min		3	