

# Moulin de Buffière

## BUCHE DULCEY CAMEL CHOCOLAT

### INGREDIENTS

Biscuit	Mousse Dulcey	Mousse Chocolat noir	Insert caramel pomme
Amandes caramélisées : 20g amandes émondées 40g de sucre en poudre 20g d'eau	6g de gélatine (3 feuilles) 225g crème fraîche liquide entière 105g de lait 195g de chocolat Dulcey (Valrhona)	4g de gélatine (2 feuilles) 160g crème fraîche liquide entière 80g de lait 80g de chocolat noir 70%	2 grosses cuillères de sucre en poudre Citron 1 grosse cuillère de Crème fraîche 1 pincée de sel ..... ou du salidou 1 pomme

Préparez la bûche en suivant les différentes étapes ci-dessous dans l'ordre :

### 1/ Préparation de la mousse chocolat Dulcey :

- Hydratez la gélatine dans de l'eau froide
- Faites fondre le chocolat DULCEY très doucement (bain marie)
- Portez le lait à ébullition, retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée
- Incorporez le lait au chocolat fondu en mélangeant bien
- Montez la crème liquide en chantilly
- Attendez que le mélange lait / chocolat soit à 35° et incorporez y la crème fouettée
- Coulez dans le moule et mettez à prendre au congélateur

### 2/ Préparation du biscuit aux amandes caramélisées :

Préchauffez le four à 180°

#### Amandes caramélisées :

- Portez l'eau et le sucre à ébullition, laissez colorer
- Ajoutez les amandes et mélangez bien
- Versez sur une toile silicone, posez une 2<sup>e</sup> toile silicone dessus et étalez au rouleau
- Laissez refroidir et concassez en petits morceaux (fin ou pas, selon votre goût)

#### Biscuits :

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs
- Mélangez sucre et jaune d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajoutez la farine tamisée et les amandes caramélisées
- Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation
- Étalez dans le moule plat et faites cuire à 180° pendant 12 minutes. Si le biscuit gonfle en cours de cuisson, mettez une toile silicone et une plaque dessus pour le maintenir plat
- Laissez refroidir

### 3/ Préparation de l'insert caramel : *On peut utiliser du Salidou tout prêt pour l'insert caramel*

- Epluchez la pomme et coupez-la en petits morceaux
- Mettez les morceaux à cuire au micro onde quelques minutes. Ils doivent être cuits mais encore fermes
- Mettez le sucre à chauffer avec une giclée de citron pour faire le caramel
- Quand le caramel est de la couleur voulue (plus ou moins foncé selon son goût), rajoutez la crème fraîche, remuez tout de suite pour faire une crème et salez
- Laissez refroidir les morceaux de pommes et tiédir la crème

- Sortez la bûche du congélateur (elle a normalement eu le temps de prendre suffisamment)
- Disposez les morceaux de pommes sur la mousse Dulcey, en laissant 1cm sur tout le pourtour du moule sans morceaux de pommes. Attention ! ils doivent être froids
- Coulez par-dessus la crème caramel (elle doit être tiède pour couler, mais pas trop chaude sinon elle va faire fondre la mousse Dulcey)
- Remettez au congélateur

#### **4/ Préparation de la mousse chocolat noir :**

- Hydratez la gélatine dans de l'eau froide
- Faites fondre le chocolat Noir
- Portez le lait à ébullition, retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée
- Incorporez le lait au chocolat fondu en mélangeant bien
- Montez la crème liquide en chantilly
- Attendez que le mélange lait / chocolat soit à 35° et incorporez y la crème fouettée

#### **5/ Montage de la bûche :**

- Sortez la bûche du congélateur, elle doit être suffisamment prise
- Ajoutez la mousse au chocolat noir par-dessus la mousse Dulcey et l'insert congelé
- Découpez le biscuit à la dimension du moule et posez-le à l'envers sur la mousse chocolat en appuyant un petit peu pour qu'il adhère à la mousse
- Mettez le gâteau au congélateur

#### **6/ 4 h avant de consommer :**

- Sortez la bûche du congélateur et démoulez
- Passez de la bombe de spray marron / la plupart des bombes doivent être utilisées à 25° : passez la sous l'eau chaude pour la réchauffer (bien lire le mode d'emploi - certaines bombes s'utilisent à 45°)
- Décorez le gâteau selon votre goût
- Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

*A la place de l'insert au caramel/pomme on peut mettre de la crème de marron*