

Bûche de Noël aux trois chocolats

par Cecilecooks



Préparation : 10 minutes (biscuit au chocolat) + 10 minutes (*cara crakine*) + 15 minutes (mousse au chocolat blanc) + 15 minutes (mousse au chocolat au lait) + 15 minutes (mousse au chocolat noir) + 15 minutes (glaçage brillant) + 10 minutes (le montage)

Cuisson : 20-25 minutes (biscuit au chocolat) + 5 minutes (*cara crakine*) + 5 minutes (mousse au chocolat blanc) + 5 minutes (mousse au chocolat au lait) + 5 minutes (mousse au chocolat noir) + 5 minutes pour le glaçage brillant

Repos : environ 1h (biscuit chocolat) + 15min (*cara crakine*) + 10 minutes (pour chaque mousse) + 1h pour le glaçage + 1 nuit pour la congélation + 6h pour la décongélation

Quantité : une bûche pour 8 à 10 personnes

Rétroplanning :

J-2 : le biscuit au chocolat et le glaçage

J-1 : les 3 mousses aux chocolats, le montage, la congélation

J : la décongélation, la décoration et la dégustation

ou on peut tout réaliser sur une journée et le décongeler/décorer le lendemain

Ingrédients :

Pour le biscuit au chocolat

2 oeufs

40 gr de miel

60 gr de sucre semoule

35 gr de poudre d'amande

70 gr de farine

4 gr de levure chimique (1 c. à café rase)

2 belles pincées de sel

10 gr de cacao poudre

70 gr de crème liquide à 30% de MG

40 gr de beurre fondu

30 gr de chocolat noir Valrhona 61%

Pour le croustillant *Cara crakine*

75 gr de *Cara crakine*

100 gr de chocolat noir

Pour la mousse au chocolat blanc

100 gr de chocolat Ivoire 35% Valrhona

1/2 feuille de gélatine

50 gr de lait

100 gr de crème liquide à 30% de MG

Pour la mousse au chocolat au lait

80 gr de chocolat Jivara 40% Valrhona
1/2 feuille de gélatine
50 gr de lait
100 gr de crème liquide à 30% de MG

Pour la mousse au chocolat noir

70 gr de chocolat noir 61% le bloc Valrhona
1/2 feuille de gélatine
50 gr de lait
100 gr de crème liquide à 30% de MG

Pour le glaçage brillant

12 gr de gélatine en feuilles (6 feuilles)
100 gr d'eau
170 gr de sucre semoule
75 gr de cacao poudre amer
90 gr de crème liquide entière

Pour les finitions

éclats de chocolat, grué de cacao, billes en chocolat, feuille d'or, petits zinzins de Noël, etc.

Procédé

Le biscuit au chocolat

1 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Faire fondre le beurre dans une casserole. Quand il est fondu et encore bien chaud, ajouter le chocolat noir et le laisser fondre dans le beurre HORS du feu. Mélanger jusqu'à obtenir un liquide homogène.

2 - Mélanger les œufs, le miel et le sucre semoule. En parallèle, mélanger la poudre d'amande, la farine, le cacao en poudre, la levure chimique et le sel. Ajouter les poudres au mélange précédent et mélanger. Mélanger la crème liquide, le beurre fondu et chocolat noir, et ajouter celui-ci au mélange précédent.

3 - Verser la pâte sur une plaque à bûche préalablement beurrée et farinée ou recouverte de papier cuisson.

Attention : si vous n'avez pas de plaque à bûche vous pouvez cuire le gâteau au chocolat dans un moule carré ou rectangulaire, puis découper deux fonds de bûche.

4 - Enfourner pour environ 15 minutes (plaque à bûche) ou 20 à 25 minutes (moule carré/rectangulaire). Bien surveiller la cuisson car le biscuit doit rester moelleux. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dedans. Réserver à température ambiante jusqu'au complet refroidissement.

Attention : si vous n'utilisez pas le biscuit le jour même, l'emballer dans du film étirable et le laisser à température ambiante pour conserver tout son moelleux.

Pour le glaçage brillant

5 - Ramollir les feuilles de gélatine dans un grand cul de poule/saladier rempli d'eau très froide et de glaçons.

6 - Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre, le cacao et la crème liquide. Faire bouillir 1 minute. Ajouter alors hors du feu, la gélatine ramollie et essorée. Placer la glaçage dans un cul de poule, filmer au contact : c'est-à-dire que le film touche le glaçage. Réserver au réfrigérateur jusqu'au complet refroidissement.

Le croustillant Cara crakine (et le début du montage)

7 - Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Découper le gâteau au chocolat pour qu'il s'insère aisément dans le moule à bûche (en tant que socle). Avec un pinceau ou à défaut une spatule plate/une maryse, étaler une couche de chocolat noir relativement fine sur toute la surface inférieure (celle en contact avec le plat à bûche) et laisser le chocolat durcir.

Attention : placer le gâteau au chocolat au réfrigérateur pour que le chocolat fige plus rapidement.

8 - Quand le chocolat noir est dur, placer le *cara crakine* dans un bol et réchauffer le mélange entre 15 et 30 secondes au micro-onde, jusqu'à ce qu'il soit bien souple (mais pas trop liquide !) pour pouvoir le travailler.

9 - L'étaler alors immédiatement sur le biscuit avec une palette ou le dos d'une cuillère à soupe. Répartir uniformément le *cara crakine* sur toute la surface. Réserver en plaçant ce petit montage au congélateur ou au réfrigérateur.

Attention : si vous utilisez ce montage dans les heures à venir, pas besoin de le filmer. En revanche si vous l'utilisez ultérieurement, le filmer avec du film étirable quand le *cara crakine* est dur pour que celui-ci ne colle pas au film étirable).

La mousse au chocolat blanc

10 - Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée (eau + glaçons) pendant 10 minutes.

11 - Laisser fondre le chocolat blanc au bain-marie. En parallèle, faire bouillir le lait dans une petite casserole, puis ajouter la gélatine essorée/égouttée et remuer jusqu'à ce qu'elle fonde complètement.

12 - Verser 1/3 du liquide (lait+gélatine) sur le chocolat blanc fondu, de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis verser le reste de liquide en veillant à conserver cette texture. Réserver le mélange à température ambiante qui doit rester tiède.

13 - Monter la crème en une chantilly qui se tient mais qui n'est pas trop ferme ! Incorporer 1/3 de la crème montée au mélange chocolat+lait et mélanger très délicatement au fouet. Puis ajouter le 2/3 de la crème et mélanger délicatement à la maryse. Enfin, ajouter le dernier tiers et mélanger en douceur à la maryse.

14 - Couler la mousse au chocolat blanc dans le moule à bûche préalablement chemisé de papier cuisson ou de papier guitare. Réserver la mousse au chocolat au congélateur.

La mousse au chocolat au lait

15 - Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée (eau + glaçons) pendant 10 minutes.

16 - Laisser fondre le chocolat au lait au bain-marie. En parallèle, faire bouillir le lait dans une petite casserole, puis ajouter la gélatine essorée/égouttée et remuer jusqu'à ce qu'elle fonde complètement.

17 - Verser 1/3 du liquide (lait+gélatine) sur le chocolat au lait fondu, de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis verser le reste de liquide en veillant à conserver cette texture. Réserver le mélange à température ambiante qui doit rester tiède.

18 - Monter la crème en une chantilly qui se tient mais qui n'est pas trop ferme ! Incorporer 1/3 de la crème montée au mélange chocolat+lait et mélanger très délicatement au fouet. Puis ajouter le 2/3 de la crème et mélanger délicatement à la maryse. Enfin, ajouter le dernier tiers et mélanger en douceur à la maryse.

19 - Couler la mousse au chocolat au lait sur la mousse au chocolat blanc dans le moule à bûche. Réserver au congélateur.

La mousse au chocolat noir

20 - Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée (eau + glaçons) pendant 10 minutes.

21 - Laisser fondre le chocolat noir au bain-marie. En parallèle, faire bouillir le lait dans une petite casserole, puis ajouter la gélatine essorée/égouttée et remuer jusqu'à ce qu'elle fonde complètement.

22 - Verser 1/3 du liquide (lait+gélatine) sur le chocolat noir fondu, de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis verser le reste de liquide en veillant à conserver cette texture. Réserver le mélange à température ambiante qui doit rester tiède.

23 - Monter la crème en une chantilly qui se tient mais qui n'est pas trop ferme ! Incorporer 1/3 de la crème montée au mélange chocolat+lait et mélanger très délicatement au fouet. Puis ajouter le 2/3 de

la crème et mélanger délicatement à la maryse. Enfin, ajouter le dernier tiers et mélanger en douceur à la maryse.

24 - Couler la mousse au chocolat au lait sur la mousse au chocolat au lait dans le moule à bûche.

25 - Apposer le bloc (biscuit chocolat + cara crakine) : la pellicule fine de chocolat noir reste sur le dessus (on doit donc la voir) pour finir en dessous de la bûche. Appuyer sur le biscuit pour que ce bloc adhère à la mousse au chocolat noir et que la mousse remonte sur les bords du bloc. Placer au congélateur pour environ 8h jusqu'à ce que la bûche forme un seul et même bloc.



La décoration

26 - Lorsque les mousses sont congelées, réchauffer le glaçage au bain-marie jusqu'à 37°C.

27 - Lorsque le glaçage est à bonne température, démouler la bûche en la retournant, la placer sur une grille, et poser l'ensemble sur une plaque pour pouvoir récupérer le glaçage qui va s'écouler. Verser le glaçage sur le dessus de la bûche puis en allant vers les côtés. Secouer légèrement la grille pour retirer l'excédent de glaçage.

Attention : si vous voyez des trous dans votre glaçage, vous pouvez récupérer un peu de celui qui à couler sous la grille et combler les trous avec. Le visuel sera un peu moins net que du premier coup.

28 - Quand le glaçage est pris, placer l'entremet sur son plat de service et décorer selon l'envie : des copeaux de chocolat, du gruë de cacao, des billes de chocolat, de la feuille d'or, etc. Placer la bûche au réfrigérateur pour 6h si elle est consommée le jour même ou le lendemain.

Attention : si la bûche est consommée dans plusieurs jours/semaines, la replacer immédiatement au congélateur dans une boîte bien hermétique.

29 - Sortir l'entremet 5 à 10 minutes avant de le servir après avoir respecté un temps de décongélation au réfrigérateur d'au moins 6 heures.



Coup de fouet

- le **Cara crakine** peut être remplacé certes par le l'*Ovomaltine crunchy* et surtout par le traditionnel croustillant praliné - voir la recette de mon entremet [croustillance au caramel](#).

- le **Cara crakine**, de [Cacao Barry](#), est un mélange de chocolat au lait caramel (34.5%) et de céréales biscuitées et toastées. On le trouve à acheter en magasin spécialisé ou à commander sur internet. Il coûte quand même assez cher, alors on y va mollo sur la dégustation à la petite cuillère.