

Recette élaborée par **Nicolas Bacheyre**

LA MANUFACTURE DU GOÛT



Nicolas Bacheyre
Chef pâtissier,
"Un dimanche à Paris"

CHOC & GRAPHIC

pour 4 bûches de 8 parts

Dacquoise amande

600 g	Blancs d'œufs
165 g	Sucre semoule
360 g	Poudre d'amandes
360 g	Sucre glace

Dans une cuve de batteur, au fouet, monter les blancs en neige avec 1/4 du sucre semoule. Une fois les blancs d'œufs bien montés et bien fermes, ajouter petit à petit le reste du sucre semoule en pluie. Pendant ce temps, tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace ensemble. Une fois les blancs bien fermes, retirer la cuve du batteur et terminer le mélange à la main en incorporant doucement les poudres dans les blancs. Étaler sur une plaque de cuisson à raison de 1,2 kg/plaque et cuire à 175°C pendant 14 min. Laisser refroidir à température ambiante et réserver pour la suite du montage.

Mousse chocolat

175 g	Jaunes d'œufs
86 g	Sucre semoule
15 g	Eau
863 g	Crème liquide
345 g	Couverture Yzao® Noir 70%
5 g	Vanille en gousse

Fondre le chocolat et le chauffer jusqu'à environ 55°C/60°C et conserver au chaud pendant le reste de la préparation. Dans une casserole, porter le sucre semoule et l'eau à 120°C. En parallèle, dans une cuve de batteur, au fouet, blanchir les jaunes d'œufs. Une fois le sucre à 120°C, verser délicatement en fin filet dans le batteur au ralenti, mais pas à l'arrêt, et laisser tourner à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte à bombe. Monter la crème liquide avec la vanille fendue et grattée jusqu'à obtenir une texture souple et fluide. Verser le chocolat légèrement chaud sur la crème assez rapidement et fouetter aussitôt. Instantanément, ajouter la pâte à bombe qui va servir de liant et permettre d'obtenir une texture plus agréable et brillante.

Soufflétine chocolat

200 g	Soufflétine
150 g	Couverture Yzao® Noir 70%
350 g	Praliné Gros Grains
40 g	Beurre

Au bain-marie, fondre le chocolat avec le beurre. Une fois le mélange parfaitement fondu et légèrement chaud, mélanger au praliné. Terminer en ajoutant la Soufflétine et mélanger délicatement. Étaler aussitôt ce mélange sur la dacquoise à raison de 700 g/plaque. Placer à +4°C pendant environ 2h.

Crémeux chocolat

200 g	Crème liquide 1
110 g	Trimoline
244 g	Couverture Yzao® Noir 70%
448 g	Crème liquide 2

Dans une casserole, porter la crème liquide 1 et la trimoline à ébullition. Verser sur le chocolat en 3 fois, comme pour la réalisation d'une ganache, en veillant bien à créer un noyau au départ. Terminer par la crème liquide 2 froide. Mixer brièvement l'ensemble et verser dans un moule à insert. Placer au congélateur à -35°C pendant 4h minimum afin que ce soit bien congelé à cœur pour un démoulage plus facile.

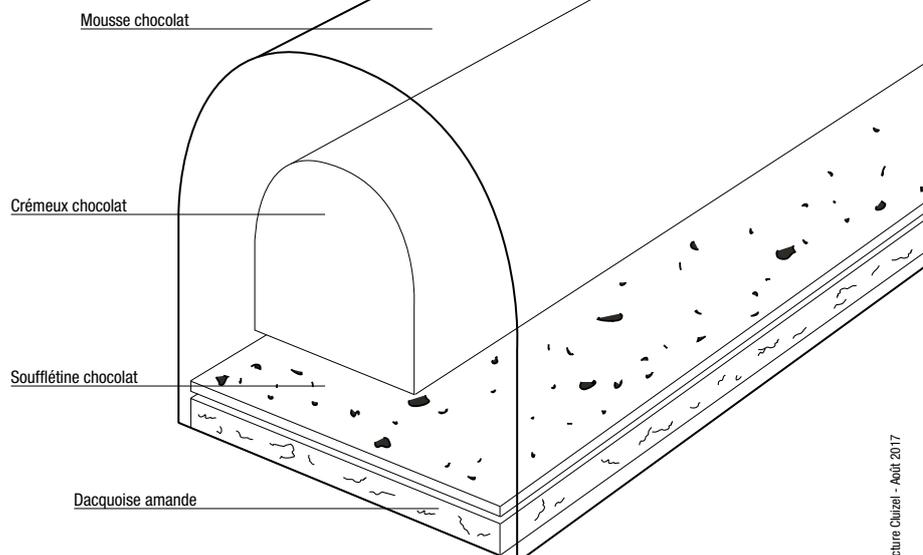
Montage et finitions

Pocher, dans le fond du moule, de la mousse chocolat jusqu'à environ les 2/3 du bord. Démouler l'insert de crémeux chocolat et l'insérer au centre sans trop appuyer pour ne pas qu'il se retrouve au fond du moule. Chemiser avec de la mousse chocolat jusqu'à 3 cm du bord environ. Placer le biscuit avec la Soufflétine par-dessus. Lisser délicatement avec un peu de mousse, tout en veillant à laisser le biscuit apparent. Placer à -35°C pendant 6h avant démoulage. Démouler la bûche à l'aide d'un filet d'eau à 35/40°C. Placer les embouts de bûche et remettre au congélateur pendant 10 à 15 mn. Pulvériser à l'**Appareil pour pulvérisateur Noir**, puis pulvériser d'une solution d'alcool et de **Poudre métallisée Or** pour donner un aspect scintillant. Terminer avec les éléments de décor.

Astuce du chef

Pour la réalisation d'une coque en chocolat : Chablonner la feuille relief d'un chocolat détendu avec 2% d'huile de pépin de raisin (goût neutre), afin d'obtenir un résultat visuel encore meilleur et un démoulage facilité. Le chocolat sera ainsi rendu plus souple. Pour la mise au point, cela ne change rien à la température indiquée par la Manufacture Cluizel.

Couverture Yzao® Noir 70%	réf. 20094
Praliné Gros grains	réf. 21055
Poudre métallisée Or	réf. 27910
Soufflétine	réf. 21820
Appareil pulvérisateur Noir	réf. 27933
Moule neutre	réf. 29100
Feuille relief Graphic	réf. 29103



MANUFACTURE CLUIZEL

Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils sur Iton • France • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

SAS au capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094