

DESSERT DE PRO

À vos tabliers !



Une recette du chef pâtissier Carl Marletti

Envie d'un dessert maison bluffant ? La grande pâtisserie ne s'improvise pas, elle s'apprend.

BÛCHE ROULÉE
CHOCOLAT FRAMBOISE

LISTE DES INGRÉDIENTS

Pour le glaçage ■ 240 g de sucre
■ 150 g de crème fleurette ■ 90 g d'eau ■ 80 g de glucose ■ 70 g de cacao en poudre ■ 12 g de gélatine en feuilles ■ 25 g de chocolat de couverture extra bitter 61 %
■ Colorants rouge cerise et violet

Pour le crémeux ■ 220 g de crème fleurette ■ 220 g de lait ■ 72 g de jaunes d'œufs ■ 80 g de sucre semoule ■ 260 g de chocolat de couverture Nyangbo 68 (Valrhona) haché ou en pistoles

Pour la nougatine ■ 50g de beurre ■ 50 g de glucose ■ 50 g de sucre ■ 150 g de gruë de cacao

Pour le biscuit ■ 115 g de jaunes d'œufs ■ 300 g d'œufs entiers ■ 190 g de blancs d'œufs ■ 225 g de sucre semoule ■ 85 g de vergeoise brune 75 g de farine + 70 g de poudre de cacao

Pour le sirop de framboises ■ 750 g de framboises surgelées ■ gousse de vanille ■ 40 g de jus de citron (1 gros citron env.) ■ 250 g d'eau ■ 100 g de sucre

Pour le montage ■ 375 g de framboises fraîches

Ustensiles ■ 1 thermomètre ■ 1 poche à douille (facultatif)

Pour un œuf moyen (environ 63 g avec la coquille), on compte 30 g de blanc et 20 g de jaune. Pour cette recette, il vous faudra donc environ 13 œufs entiers et 3 jaunes.



Préparation : 2 h (à commencer la veille). Cuisson : 2h10. Repos : 12h+12h une fois la bûche montée. Pour 10-12 personnes :



LE GLAÇAGE

Préparez-le la veille. Cuisez 240 g de sucre et 90 g d'eau à 110°C. Portez à ébullition 150 g de crème fleurette, 80 g de glucose et quelques gouttes de colorants rouge et violet (pour renforcer la couleur « chocolat »). Versez le sucre cuit sur la crème fleurette chaude. Mélangez au fouet, ajoutez 70 g de cacao en poudre puis 12 g de gélatine en feuilles préalablement ramollie et essorée. Versez l'ensemble sur 25 g de chocolat de couverture extra bitter 61 %. Mélangez, mixez puis chinoisez. Filmez au contact et réservez au frais. Le glaçage s'utilise entre 35 et 40°C.



LE CRÉMEUX

Portez à ébullition 220 g de lait et 220 g de crème fleurette avec 40 g de sucre semoule. Blanchissez 40 g supplémentaires de sucre avec 72 g de jaunes d'œufs. Délayez le mélange avec le liquide chaud. Cuisez l'ensemble à la nappe (en remuant avec une spatule) à 80°C maximum. Versez en 2 fois sur 260 g de chocolat de couverture Nyangbo 68 % (haché ou en pistoles). Mélangez à l'aide d'une spatule. Le crémeux doit être lisse, brillant et homogène. Filmez au contact et réservez au frais au moins 4 h.



LA NOUGATINE

Portez à ébullition 50 g de beurre, 50 g de sucre et 50 g de glucose. Ajoutez 50 g de gruë de cacao et portez à ébullition une seconde fois. Étalez à l'aide d'un rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Laissez durcir au frais 1 h, avant de cuire dans le four préchauffé à 160°C, pendant 15-20 mn, en surveillant la coloration.



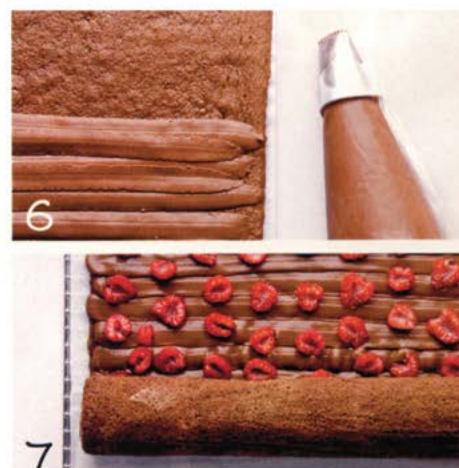
LE BISCUIT

Préchauffez le four à 160°C. Montez 115 g de jaunes d'œufs, 300 g d'œufs entiers et 225 g de sucre semoule en ruban. Montez 190 g de blancs en neige ferme et serrez avec 85 g de vergeoise brune. Mélangez délicatement les 2 appareils ensemble avec une spatule, puis incorporez 75 g de farine et 70 g de poudre de cacao tamisées ensemble. Versez sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé. Égalisez à l'aide d'une spatule. Enfourez pour 20 mn. Laissez refroidir.



LE SIROP DE FRAMBOISES

Réunissez dans un cul-de-poule 750 g de framboises surgelées et 1 gousse de vanille fendue et grattée. Mettez au bain-marie et laissez cuire pendant 1 h. Filtrez le jus. Récupérez 210 g de jus. Mélangez avec 250 g d'eau, 40 g de jus de citron et 100 g de sucre. Portez à ébullition puis chinoisez. Laissez tiédir le sirop. Décollez le papier du biscuit refroidi. Imbibez-le de sirop de framboises, à l'aide d'un pinceau de cuisine trempé régulièrement dans le sirop.



LE MONTAGE

À l'aide d'une poche munie d'une douille chemin de fer (ou d'une spatule), répartissez le crémeux sur le biscuit. Recouvrez de framboises fraîches coupées en deux. Roulez la bûche délicatement, puis serrez dans une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais 12 h. Mettez le glaçage à température d'utilisation (35-40°C). Posez la bûche sur une grille. Versez le glaçage sur toute la longueur de la bûche. Laissez s'égoutter puis décorez d'éclats de nougatine et de framboises.