

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 ANANAS ET MARRONS CONFITS

LISTE DES INGRÉDIENTS

Pour la frangipane à la châtaigne ■ 75 g de beurre ■ 30 g de farine de châtaignes ■ 40 g de poudre d'amandes ■ 50 g de sucre glace ■ 1 petit oeuf entier ■ 30 g de brisures de marrons confits

Pour le crémeux ■ 95 g de crème fleurette ■ 70 g de lait ■ 180 g de crème de marrons ■ 30 g de jaune d'oeuf (1,5 jaune) ■ 40 g de sucre ■ 10 g de Maizena ■ 5 g de gélatine en feuilles ■ 50 g de beurre

Pour le confit d'ananas ■ 120 g d'ananas ■ 240 g de purée d'ananas ■ 45 g de glucose ■ 7 g de pectine NH ■ 35 g de sucre

Pour la mousse au chocolat ■ 40 g de jaunes d'oeufs (2 jaunes) ■ 20 g de sucre ■ 95 g de lait ■ 95 g de crème fleurette ■ 1 feuille de gélatine ■ 340 g de chocolat de couverture au lait ■ 355 g de crème fleurette montée

Pour le sablé ■ 40 g de beurre ■ 30 g de sucre glace ■ 10 g de poudre d'amandes ■ 1 pincée de sel ■ 1 jaune d'oeuf ■ 70 g de farine type 55

Pour la nougatine ■ 20 g de beurre ■ 20 g de sucre ■ 20 g de glucose ■ 20 g de noisettes hachées

Pour le glaçage ■ 80 g de crème fleurette ■ 10 g de glucose ■ 35 g de chocolat de couverture à 70 % haché ■ 80 g de chocolat gianduja au lait et aux noisettes hachés ■ 10 g d'huile de pépins de raisin ■ Poudre scintillante bronze (facultatif)

Ustensiles ■ 2 cadres de 26 x 10 cm environ n 1 poche à douille unie ■ 1 thermomètre de cuisine ■ Rhodoid

Notre conseil vin : un pacherenc-du-vic-bilh.

Conseil. Si vous souhaitez utiliser des moules à cake plutôt que des cadres pour réaliser les bûches, confectionnez les bandes de frangipane à la châtaigne, nappez-les de crémeux, couvrez de confit d'ananas et congelez l'ensemble pour réaliser le montage à l'envers. Vous déposerez ainsi la préparation congelée dans le moule à cake, sur la mousse, côté ananas dessous.

Laissez-vous guider en suivant les conseils du chef !



Préparation : 2 h 30. Repos : 12 h 35. Cuisson : 1 h 45. Pour 2 bûches :



LA FRANGIPANE À LA CHÂTAIGNE
Travaillez 75 g de beurre en pommade. Tamisez 30 g de farine de châtaignes, 40 g de poudre d'amandes et 50 g de sucre glace. Ajoutez les poudres au beurre. Incorporez peu à peu 1 oeuf, puis ajoutez 30 g de brisures de marrons confits. Mettez la frangipane dans la poche à douille puis étalez-la en 2 bandes de la taille des cadres sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Cuisez à 160 °C pendant 20 mn. Laissez refroidir.



LE CRÉMEUX
Portez à ébullition 95 g de crème fleurette, 70 g de lait, 180 g de crème de marrons. Blanchissez 30 g de jaunes d'oeufs et 40 g de sucre, ajoutez 10 g de Maizena, l'ensemble doit être homogène. Versez la moitié du mélange de crème sur les jaunes d'oeufs puis transvasez dans la casserole et cuisez comme une crème pâtissière. Ajoutez 5 g de gélatine préalablement ramollie et égouttée. Incorporez 50 g de beurre en morceaux et mixez le tout. Filmez au contact et réservez au frais.



LE CONFIT D'ANANAS
Épluchez 120 g d'ananas et coupez la chair en petits cubes. Mettez les cubes d'ananas dans une casserole, ajoutez la purée d'ananas, le glucose et portez à ébullition. Dans un bol, mélangez la pectine et le sucre. Versez ce mélange dans la casserole en fouettant énergiquement et portez de nouveau à ébullition. Retirez du feu, couvrez de film et laissez refroidir.



LA MOUSSE AU CHOCOLAT
Réalisez une crème anglaise. Portez 95 g de lait et 95 g de crème fleurette à ébullition. Blanchissez 40 g de jaunes d'oeufs avec 20 g de sucre. Versez le liquide bouillant sur les jaunes d'oeufs et cuisez à la nappe. Ajoutez 1 feuille de gélatine préalablement ramollie et égouttée. Versez progressivement sur 340 g de chocolat de couverture au lait, la ganache doit être lisse et homogène. Laissez refroidir à 30 °C puis incorporez 355 g de crème fleurette montée.



LA PHASE 1 DU MONTAGE
Mettez le crémeux bien froid dans la poche à douille et répartissez-le sur les 2 bandes de frangipane à la châtaigne.



LA PHASE 2 DU MONTAGE
Étalez du film alimentaire sur le plan de travail. Posez un cadre au centre et rabattez le film sur le cadre pour le tapisser, ce qui empêchera la mousse de s'échapper. Placez ensuite le Rhodoid à l'intérieur du cadre. Tapissez l'autre cadre. Coulez le quart de la mousse au chocolat dans chaque cadre puis placez les bandes de frangipane au crémeux. Répartissez le confit d'ananas. Recouvrez de la mousse restante et réservez au congélateur au moins 12 h.



LE SABLÉ
Le lendemain, travaillez 40 g de beurre en pommade, ajoutez 30 g de sucre glace, 10 g de poudre d'amandes et 1 pincée de sel. Incorporez 1 jaune d'oeuf, puis 70 g de farine tamisée. Laissez reposer 20 mn la pâte au frais avant de l'étaler en rectangle sur 3 mm d'épaisseur. Détaillez 2 bandes légèrement plus grandes que le cadre (environ 1 cm de plus). Cuisez à 160 °C dans un four (env. 15 mn). Réservez.



LA NOUGATINE
Portez à ébullition 20 g de beurre, 20 g de sucre, 20 g de glucose. Ajoutez 20 g de noisettes hachées, l'ensemble doit être homogène. Étalez entre deux feuilles de papier cuisson. Cuisez à 160 °C pendant 20 mn. À la sortie du four détaillez 2 rectangles de la taille du cadre. Divisez ensuite chaque rectangle en 2 triangles.



LE GLAÇAGE
Portez à ébullition 80 g de crème et 10 g de glucose. Versez sur les 2 chocolats hachés. Versez le liquide en plusieurs fois sur le chocolat. Mixez avec 10 g d'huile et un peu de poudre scintillante. Passez au chinois. Démoulez les bûches sur une grille, nappez-les de glaçage, lissez. Réservez 15 mn au frais puis déposez chaque bûche sur un sablé. Décorez avec les triangles de nougatine.