

lesgourmandisesdechoucha



Retrouvez toutes les photos des étapes de la recette sur mon blog <http://lesgourmandisesdechoucha.over-blog.com/2017/12/entremet-chocolat-poire-gingembre-vanille-moule-stella-del-circo.html>

bûche, # Noël, # Saint Sylvestre, # réveillon, # mousse au chocolat, # insert poire vanille, # décor, # dentelle chocolat, # fête, # réception, # dessert, # biscuit, # sablé breton, # praliné, #

J 'étais invitée pour le soir du réveillon dans la famille d'une amie, je me suis donc proposée pour amener une bûche. Voici celle que j 'ai crée pour l 'occasion mousse au chocolat, insert poire vanille, sablé breton recouvert d 'une couche de praliné et décoration en chocolat blanc. Je vous livre tous les secrets pour réussir cette bûche qui au final est simple en terme de réalisation mais produit un grand effet ! Alors lancez-vous! Pour d 'autres recettes de bûches ou de dessert de fêtes : [Bûche glacée : sorbets mangue, fruits de la passion, insert meringue et chantilly coco citron vert](#), [bûche crème allégée citron et fruits exotiques](#), [bûche façon tiramisu en pâte à sucre](#), [bûches individuelles poire praliné](#), [chocolat éclats de noisettes](#), [charlotte mousse au chocolat et poires caramélisées](#), [galette des rois version pistache framboise](#), [Fantastik chocolat, praliné, caramélia et framboises](#), [bavarois chocolat poire](#) et [bavarois litchi framboise](#).

• **Bûche chocolat poire vanille** : pour 10 personnes / préparation : 1h cuisson : 5 minutes repos 3 heures

*Ingrédients :*

### 1. L'insert poire vanille :

- 1 gousse de vanille
- 300 g de poire au sirop
- 1 cuillère à soupe de sirop de poire
- 3 feuilles 1/2 de 2 g de gélatine soit 7g de gélatine

### 2. La mousse au chocolat : (recette apprise chez recettes et terroirs elle est top)

- 205 g de chocolat à 70% de cacao (très important c 'est ce qui permet en plus du goût à la mousse de bien se tenir et donc à l 'entremet de tenir !)
- 100g de beurre
- 4 jaunes d'oeufs
- 6 blancs d'oeufs
- 40g de sucre semoule

### 3. Le sablé breton : ( recette Cyril Lignac)

- 140 g de beurre pommade
- 150 g de farine
- 2,5 g de fleur de sel

- 5 g de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 105 g de sucre
- 2 jaunes d'oeufs

Après cuisson :

- 54 g de pralinoise ou de praliné.

#### 4. Le décor en chocolat :

- matériel une feuille de rodoïde ou de plastique semi rigide ( on en trouve chez Zôdio)

- 150 g de chocolat ivoire Valrhona ou cacao Barry

##### 1. L insert poire vanille :

Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Retirez les poires de la boîte de sirop, pesez 300g et les mettre dans le blinder ajoutez une cuillère à soupe de sirop et mixez jusqu'à obtenir une purée. Fendez la gousse de vanille en deux et retirez à l'aide d'un couteau les graines, ajoutez-les à la purée de poire et mettez le tout à chauffer dans une casserole. Laissez chauffer puis ajoutez la gélatine essorée et mélangez bien. Versez ce mélange dans le moule à insert, lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule puis placez-le à plat au congélateur.

##### 2. La mousse au chocolat :

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre coupé en morceaux jusqu'à obtenir une consistance de pommade lisse et homogène.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Ajoutez les jaunes hors du feu dans le chocolat pas trop chaud et mélangez délicatement.

Montez les blancs en neige ferme en incorporant le sucre semoule en fin de montage.

Mélangez un quart des blancs d'oeufs montés dans le chocolat, mélangez délicatement. Incorporez le reste des blancs jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de traces de blanc visible. Mettre dans une poche à douille et pocher dans le moule muni d'un tapi à motif ou non jusqu'au 1/4 puis ajouter l'insert poire congelé et recouvrir avec la mousse au chocolat presque jusqu'au bord. Laissez prendre au congélateur.

##### 3. Le sablé breton :

Préchauffez le four à 160°.

Dans une cuve de batteur, versez le beurre pommade (*ou battez le un peu au batteur avant d'ajouter les autres ingrédients*), la farine, la levure chimique et le sucre, la fleur de sel puis la pulpe de vanille. Mélangez vivement. Ajoutez les jaunes d'oeufs. Mélangez vivement de nouveau. Étalez la pâte sur une hauteur de 4 mm sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Introduisez au four à 160° pendant 15 minutes. Au terme de la cuisson, sortez la plaque et laissez refroidir sur grille. Je me suis servie d'une plaque amovible d'un moule à tarte rectangulaire, recouverte de papier sulfurisé pour avoir la bonne taille de sablé pour mon moule à bûche. Le reste de pâte vous pouvez l'étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Arrêtez la cuisson lorsque le sablé est doré.

Lorsque le sablé breton a refroidi recoupez au couteau des bords bien nets.

Faites fondre au bain marie le praliné et étalez le à la spatule sur le sablé. Sortez la bûche du congélateur et collez le sablé face praliné contre la bûche, remettez au congélateur 10 minutes. Puis sortez la bûche et démoulez-la sur un carton doré, facilement si vous avez mis un tapis à motif ou au chalumeau si vous n'en avez pas mis. Puis décollez le tapis délicatement et laissez-la décongeler au réfrigérateur le matin pour le soir ou la veille pour le midi.

##### 4 Le décor en chocolat :

Tempérez le chocolat au bain mari en respectant la courbe de température indiquée par le fournisseur : le chocolat blanc : 40°-45 / 26-27° / 28-29°. Pour plus de précisions sur le tempérage allez voir cette [recette](#) où j'explique bien les choses.

Prenez une feuille de rhodoïde ou feuilles plastiques semi rigides réutilisables on en trouve dans les magasins comme Zôdio ...

Placez le chocolat tempéré dans une poche munie d'une douille fine 2 mm de diamètre et commencez par tracer au chocolat tout le contour de la feuille de

rodoïde, puis après démarrez au coin gauche en allant vers la droite formez des cercles sans vous interrompre et chaque cercle touche la bordure de la feuille et repasse sur les autres cercles continuez comme cela en faisant tout le tour de la feuille puis en remplissant aussi le centre . Laissez reposer 2 minutes puis placez la feuille dans la gouttière du moule à bûche. Laissez durcir au réfrigérateur 2 heures minimum. Sortez la feuille du moule puis décollez très délicatement le décor et placez-le délicatement par dessus la buche attention c'est fragile! . Servez et passez d'excellentes fêtes avec vos proches!



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)