

Bûche Tiramisu

 maviecaramel.fr

Ma vie caramel

Préparation : 3 heures

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : difficile

Préparation : 1 heure

Cuisson : 20 min

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients

- **280 g** de crème liquide à 30 % minimum de matière grasse (*140 g* chaude, *140 g* froide)
- **7 g** de café moulu
- **2 g** de gélatine
- **50 g** de chocolat blanc
- **50 g** de farine
- **10 g** de fécule
- **4 jaunes** d'œufs + **30 g de jaune** d'œuf (ce qui équivaut à *2 œufs*)
- **75 g** de blanc d'œuf (*2 œufs moyen* également)
- **210 g** de sucre
- Du cacao en poudre
- **250 g** de crème
- **250 g** de mascarpone

Matériels

- Un moule à bûche de 25X8 cm
- Un moule à Insert
- Une plaque à génoise
- Une maryse
- Une balance
- Un robot ou un fouet électrique

Ingrédients

- **280 g** de crème liquide à 30 % minimum de matière grasse (*140 g* chaude, *140 g* froide)
- **7 g** de café moulu
- **2 g** de gélatine
- **50 g** de chocolat blanc
- **50 g** de farine
- **10 g** de fécule
- **4 jaunes** d'œufs + **30 g de jaune** d'œuf (ce qui équivaut à *2 œufs*)
- **75 g** de blanc d'œuf (*2 œufs*)
- **210 g** de sucre
- Du cacao en poudre
- **250 g** de crème
- **250 g** de mascarpone

Matériels

- Un moule à bûche de 25X8 cm
- Un moule à Insert
- Une plaque à génoise
- Une maryse
- Une balance
- Un robot ou un fouet électrique

A savoir avant de commencer

Le mascarpone est l'ingrédient indispensable à cette recette. En effet, c'est lui qui apportera le crémeux et la tenue de votre tiramisu.

Cette recette se réalise en différentes étapes. Je vous conseille un petit calendrier de préparation de The bûche de Noël :

| **J-2** : Préparation de la crème au café (elle doit reposer une nuit au frais)

| **J-1** : Préparation de l'insert café et du biscuit cuillère.

| **J** : Réalisation de la mousse puis montage de la bûche.

Réalisation J-2 : Préparation de la crème au café

Insert Café

- **280 g** de crème liquide à 30 % minimum de matière grasse (*140 g* chaude, *140 g* froide)

- **7 g** de café moulu
- **2 g** de gélatine
- **50 g** de chocolat blanc

| Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Portez à ébullition lentement 140 g de crème avec la poudre de café.

| Lorsque la crème est à ébullition, retirez la casserole du feu puis versez votre chocolat blanc ainsi que la feuille de gélatine essorée puis mélangez.

Incorporez les 140 g restant de crème froide puis mélangez.

|

| Versez votre crème café dans un récipient, filmez au contact et placez-là au réfrigérateur une nuit.

Réalisation J-1 : Préparation de l'insert café et du biscuit cuillère.

Biscuit cuillère

- **50 g** de farine
- **10 g** de fécule
- **30 g de jaune** d'œuf (ce qui équivaut à 2 œufs)
- **75 g** de blanc d'œuf (2 œufs moyen)
- **60 g** de sucre
- Du cacao en poudre

| Dans un saladier, tamisez la farine et la fécule puis réservez.

| Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, ajoutez le sucre semoule puis continuez à fouetter jusqu'à obtenir une jolie meringue.

| Ajoutez les **30 g** de jaune dans vos blancs montés et mélangez délicatement.

| Maintenant vous pouvez ajouter votre mélange farine, fécule et mélangez délicatement à la maryse.

| Versez votre préparation sur une plaque à génoise et lissez à la spatule.

| Saupoudrez de cacao en poudre, cuire pendant **20 minutes** à **200 °**.

| Coupez à la dimension de votre moule à bûche puis réservez dans du papier cellophane.

Insert Café

| Sortez votre crème de café du réfrigérateur et la transférer dans la cuve de votre batteur et fouettez comme une chantilly.

| Remplir votre moule à insert et réservez au réfrigérateur pour une nuit.

Réalisation J : réalisation de la mousse puis montage de la bûche.

Crème de Tiramisu

- **250 g** de crème
- **250 g** de mascarpone
- **150 g** de sucre
- **4 jaunes** d'œufs
- De la poudre de vanille

| Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, battez les jaunes d'œuf avec le sucre et la poudre de vanille jusqu'à ce que ceux-ci doublent de volume.

| Ajoutez le mascarpone et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Réservez.

| Montez votre crème en chantilly.

| Mélangez au fouet votre préparation crème vanillée mascarpone à votre chantilly, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Montage

| Dans le moule de votre bûche, versez jusqu'à la moitié la crème de tiramisu.

| Saupoudrez de cacao en poudre non sucré puis placez votre insert au centre.

| Ajoutez le reste de votre crème de tiramisu et votre biscuit cuillère.

| Placez pour une nuit au congélateur.

| Pour démouler votre bûche vous pouvez la placer délicatement sous un filet d'eau chaude, cela facilitera le démoulage.

Laissez libre cours à votre imagination pour la décoration, pour ma part, j'ai fait une petite chantilly que j'ai poché sur le dessous et saupoudrez de cacao.

Avant dégustation laisser décongeler **2 heures** au réfrigérateur.

DÉGUSTEZ !