

Bûche à la ganache au café

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 8 à 12 minutes (thermostat 7-210°C) (biscuit) + 10 minutes (ganache).

Réfrigération : 6 heures minimum.

Pour 8 personnes :

Biscuit : 7 jaunes d'oeufs, 4 blancs d'oeufs, 80 g de sucre en poudre, 40 g de farine + un peu pour la plaque, 40 g de fécule, 1 pincée de sel, beurre pour la plaque.

Sirop : 100 g de sucre en poudre, 10 cl d'eau, 1/2 tasse de café expresso, 1/2 cuillerée à café d'extrait de café.

Ganache au café : 400 g de chocolat riche en cacao, 30 cl de crème fraîche liquide uht, 50 g de beurre mou, 1 tasse de café expresso, 1 cuillerée à café d'extrait de café.

Décor : grains de café en chocolat.

Préparer le sirop : mettre le sucre et l'eau dans un casserole et porter à frémissement sur feu moyen jusqu'à consistance sirupeuse. Ne pas laisser colorer. Hors du feu, incorporer le café et l'extrait de café, délayer et laisser tiédir.

Préchauffer le four (thermostat 7 - 210°C).

Préparer le biscuit : dans une terrine, fouetter les jaunes d'oeufs avec 60 g de sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse le ruban.

Monter les blancs d'oeufs en neige ferme en leur incorporant le reste de sucre à la fin. Mêler 2 cuillerées à soupe de blancs en neige au mélange jaunes d'oeufs-sucre.

Mélanger la farine, la fécule et le sel. Tamiser ce mélange et l'incorporer, par cuillerées, au mélange précédent et en alternant avec des cuillerées à soupe de blancs en neige.

Tapiser une plaque à biscuit rectangulaire de 30 cm x 40 cm de papier sulfurisé beurré et fariné, puis y verser la pâte en couche régulière.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 8 à 12 minutes, sans laisser le biscuit s'assécher.



Au sortir du four, renverser la plaque sur un torchon propre et humide, retirer le papier sulfurisé, puis imbiher aussitôt et très régulièrement le biscuit de sirop tiède.

Rouler le biscuit sur lui-même et le maintenir roulé dans le torchon jusqu'à complet refroidissement.

Préparer la ganache au café : dans une petite casserole, porter la crème liquide à ébullition. Hors du feu, ajouter le café expresso et l'extrait de café, puis délayer et laisser en attente.

Casser le chocolat en morceaux dans un saladier ne craignant pas la chaleur et le faire fondre doucement

au bain-marie. Délayer pour obtenir une pâte onctueuse, puis retirer du feu.

Ajouter le beurre ramolli à température ambiante et délayer jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Filter la crème en attente, puis la verser doucement à la surface du chocolat. Délayer vivement au fouet pour obtenir une texture lisse et brillante. Laisser refroidir pour faire raffermir.

Lorsque le biscuit est bien refroidi, le dérouler sur le plan de travail, puis étaler les 2/3 de la ganache au café en couche régulière. Rouler à nouveau le biscuit sur lui-même et le disposer sur un plat, jointure en dessous.

Placer la bûche au réfrigérateur pendant 6 heures minimum pour que la ganache raffermisse et que tous les parfums s'amalgament.

Au bout de ce temps, préparer le glaçage : réchauffer tout doucement le reste de ganache pour l'assouplir, en fouettant, puis en masquer toute la bûche à l'aide d'une spatule métallique souple.

Laisser refroidir et décorer avec des grains de café en chocolat, en les enfonçant légèrement.

Servir frais.

Le petit plus...

On peut cacaoter la pâte du biscuit en incorporant 2 cuillerées à soupe de cacao amer en poudre que l'on ajoutera au mélange farine - levure - sel.

(Source Cedus)