



La Bûche Signature by l'institut Le Cordon Bleu Paris

Recette pour 6 personnes

Ingédients

Pour la dacquoise châtaigne

- 15 g de sucre glace tamisé
- 20 g de farine T55
- 40 g de poudre d'amandes
- 30 g de farine de châtaigne
- 120 g de blancs d'œufs
- 1 g de sel fin
- 90 g de sucre

Pour la crème onctueuse vanille

- 15 g de masse de gélatine
- 3 g de gélatine en poudre 150 Bloom
- 20 ml d'eau

crème anglaise

- 30 g de jaunes d'œufs (11/2)
- 25 g de sucre
- 55 ml de lait
- 55 ml de crème liquide

- 4 gousses de vanille
- 100 ml de crème liquide

Pour le coulis de poire gélifié

- 30 g de pulpe de poires
- 10 g de glucose
- 10 g de sucre
- 1 g de pectine NH
- 40 g de pulpe de poires
- 7 ml d'alcool de poire (eau-de-vie)

Pour la crème de marrons

- 375 g de pâte de marrons
- 37 ml de rhum
- 172 g de beurre pommade

Pour le décor

- disques et carrés de chocolat au lait
- marrons confits

Matériel

1 moule à cake de 5 x 24 x 5 cm

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé.
2. Dacquoise châtaigne : mélanger ensemble le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la farine de châtaigne. Fouetter les blancs d'œufs avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et assez fermes pour tenir au bout du fouet, puis incorporer le sucre avec le fouet pour les meringuer. Incorporer les ingrédients secs, puis mettre dans une poche sans douille et pocher dans un moule à cake. Cuire au four à 180 °C pendant 20 minutes. Refroidir, démouler et couper en deux dans le sens de la longueur.
3. Crème onctueuse vanille : mélanger la gélatine et l'eau dans un bain-marie pour faire la masse gélatine. Réserver.
Faire une crème anglaise : blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Porter

à l'ébullition le lait et la crème. Ajouter les gousses de vanille fendues et grattées et verser 1/3 sur le mélange jaunes d'œufs-sucre, en remuant bien. Renverser le tout dans la casserole et faire cuire à feu doux, en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe le dos de la spatule ; soulever un peu de crème avec la spatule, l'incliner et tirer un trait à l'horizontale avec le doigt sur la spatule. Les bords de la crème doivent se séparer très nettement. (Attention à ne pas faire bouillir la crème). Incorporer la masse gélatine fondue dans la crème anglaise, mixer. Passer au chinois et refroidir. Monter la crème bien serrée. Mélanger la crème anglaise et la crème fouettée. Verser dans une poche sans douille, réserver à température ambiante.

4. Coulis de poire gélifié : tiédir 30 g de pulpe de poires avec le glucose. Incorporer le sucre préalablement mélangé avec la pectine. Porter à ébullition. Ajouter les 40g de pulpe de poires froide et l'alcool, puis mixer. Réfrigérer.
5. Crème de marrons : mélanger la pâte de marrons avec le rhum. Incorporer le beurre pommade puis bien faire monter l'ensemble. Mettre dans une poche munie d'une douille à vermicelle.
6. Montage : chemiser le moule à cake avec du papier sulfurisé. Couper le bout de la poche et pocher la crème onctueuse vanille au fond du moule à cake à une épaisseur de 2 cm, positionner une couche de dacquoise châtaigne dessus et mettre pendant 10 minutes au congélateur. Verser le coulis de poire gélifié sur la dacquoise châtaigne dans le moule à cake et remettre pendant 10 minutes au congélateur. Terminer le montage avec la crème onctueuse vanille restante et fermer le moule à cake avec la deuxième couche de dacquoise châtaigne. Congeler. Démouler et pocher la crème de marrons avec une douille à vermicelle.

Décor : décorer avec les carrés et disques de chocolat au lait et les marrons confits.