

# BÛCHE IMPRIMÉE CHOCOLAT

## INSERT MANDARINE ÉPICÉE

### Ingrédients

#### Insert

120 gr de jus de clémentine env. 4 clémentines moyennes

20 gr de sucre

1 et demi c à café d'épices à pain d'épices

2 jaune

20 gr de fécule de maïs (maïzena)

3 feuilles de gélatine réhydratées (soit 6 grammes)

#### Appareil à cigarette au chocolat (pour dessiner)

25 gr de beurre

25 gr de sucre glace

1 blanc d'œuf

10 gr de farine

5 gr de cacao

Biscuit Joconde

30 gr de beurre

2 œufs de 60 gr

75 gr sucre glace,

75 gr amande,

20 gr farine

2 blancs

20 gr de sucre

#### Mousse au chocolat

180 g de chocolat noir

60 g de jus d'orange (café fort, lait, crème liquide, rhum ou autre liquide)

3 œufs

10 g d'eau

40 g de sucre

### ACCESSOIRES UTILES

Un moule à bûche avec insert (si vous n'avez pas d'insert, utilisez des minis moules à financiers que vous poserez alignés et centrés dans la bûche) feuille et plaque de cuisson env 38x28

### ETAPE 1

#### Préparer l'Insert mandarine

120 gr de jus de clémentine env. 4 clémentines moyennes

20 gr de sucre

1 et demi c à café d'épices à pain d'épices

2 jaune

20 gr de fécule de maïs (maïzena)

3 feuilles de gélatine réhydratées (soit 6 grammes)

1. Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 10 mn

2. Mettre dans le bol 120 gr de jus de clémentine env. 4 clémentines moyennes 20 gr de sucre, 1 et demi c à café d'épices à pain d'épices, 2 jaune, 20 gr de fécule de maïs (maïzena)

Programmer 7 mn 80°vit 3

3. Ajouter les 3 feuilles de gélatine réhydratées et essorées avec 70 gr de beurre mélanger 10 sec vit 3

Couler dans le moule insert et Laisser prendre 3 heures au frais

### ETAPE 2

#### Appareil à Cigarette au Chocolat

25 gr de beurre

25 gr de sucre glace

1 blanc d'œuf

10 gr de farine

5 gr de cacao



1. Insérer le fouet dans le bol
2. Mettre le beurre et le sucre glace et crémér le mélange avec le fouet 10 sec vit 3 racler les parois et recommencer
3. Ajouter 1 blanc d'œuf et fouetter 20 sec vit 3 pour obtenir un appareil bien homogène.
4. Incorporer mélange passé au tamis de 10 g de farine et 5 g de cacao en poudre non sucré. Mélanger 20 sec vit 4
5. Mettre en cône d'écriture ou dans une poche à douilles
6. Dessiner vos motifs sur la feuille de cuisson posée sur la plaque
7. Ranger au congélateur

### ETAPE 3

#### Biscuit Joconde

- 30 gr de beurre
- 2 œufs de 60 gr chacun
- 75 gr de sucre glace
- 75 gr de poudre d'amandes
- 20 gr de farine
- 20 gr de sucre en poudre

1. Faire fondre 30 gr de beurre 2 mn 50° vit 2 et laisser refroidir à 37°
2. Ajouter les 2 œufs
3. Insérer le fouet programmer 5 mn vit 3 au bout de 2 mn mettre le mélange des poudres 75 gr sucre glace, 75 gr amande, 20 gr farine  
Laisser battre 30 sec vit 3
4. Réserver
5. Monter 2 blancs en neige ferme 4 mn 37° vit 3,5, Au bout de 3 mn ajouter 20 gr de sucre pour les serrer
6. Mélanger délicatement à la pâte réservée
7. Verser sur la feuille pour couvrir intégralement les dessins  
Et enfourner 10 mn

#### Laisser refroidir puis faire la mousse au chocolat

### ETAPE 4

#### Mousse au chocolat magique

- 180 g de chocolat noir
- 60 g de jus d'orange (café fort, lait, crème liquide, rhum ou autre liquide)
- 3 œufs
- 10 g d'eau
- 40 g de sucre

1. Mettre le chocolat en morceaux dans le bol et concasser 10 sec/vit 10. Râcler les parois.
2. Faire fondre 3 min / 50° / vit 2
3. Ajouter le jus d'orange, mixer 30 sec / vit 6 puis chauffer 1 min / 50 ° / vit 2. Transvaser la préparation dans un saladier. Laver et essuyer soigneusement le bol
4. Insérer le fouet. Mettre les œufs l'eau et le sucre dans le bol, fouetter 3 min / 70° / vit 3,5 puis 3 min / vit 3,5. La consistance doit être mousseuse. Ôter le fouet, incorporer délicatement cette préparation au mélange chocolat-orange à l'aide de la spatule.

### POUR LE MONTAGE

Décoller délicatement le biscuit de la feuille de cuisson, découper un rectangle de la longueur intérieure du moule bûche et tapisser le moule en mettant l'imprimé à l'extérieur, redécouper soigneusement ce qui dépasse  
Verser la mousse au chocolat dedans, mettre l'insert mandarine et refermer avec une semelle de biscuit découpée dans le reste du biscuit Joconde