Bûche Moka

Un bon réveillon se termine toujours avec une belle et bonne bûche!

Cette année je vous propose une bûche roulée, facile à faire, sans trop de technique pâtissière. Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester. Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici…La semaine prochaine je vous proposerai une belle recette pour vos apéritifs festifs: des Cromesquis de crevette, mayonnaise à l'estragon.



Bûche Moka

Ingrédients

Pour la meringue au café

- 80 g de blanc d’œuf
- 180 g de sucre semoule
- 2 cl de Trablit (extrait de café) Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour le biscuit Joconde

- 3 œufs
- 95 g de sucre glace tamisé
- 25 g de farine tamisée
- 95 g de poudre d’amande ou de noisette
- 20 g de beurre fondu
- 80 g de blancs d’œuf
- 12 g de sucre semoule

Pour la crème pâtissière

- 35 g de jaune d’œuf
- 35 g de sucre
- une gousse de vanille
- 10 g de poudre à crème ou de maïzena
- 15 cl de lait entier
- 5 g de beurre

Pour la crème au beurre

- 100 g de crème pâtissière (voir ci-dessus)
- un œuf
- 3 cl de Trablit ou extrait de café
- 120 g de beurre ramolli mais pas liquide
- 60 g de sucre semoule

Matériel

1. Un moule à génoise plat anti adhésif type Fléxipan ou une plaque de cuisson recouverte d’une surface anti adhésive (33 cm sur 24 cm et 2 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lily Cook KP5123 Plaque à Génoise Silicone 27X37cm coloris aléatoire

- Une grande spatule: indispensable pour lisser la crème et déplacer votre bûche sur votre plat de présentation. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



WisFox Set de spatules professionnelles pour cuire un glaçage en angle (lot de 4) Noir

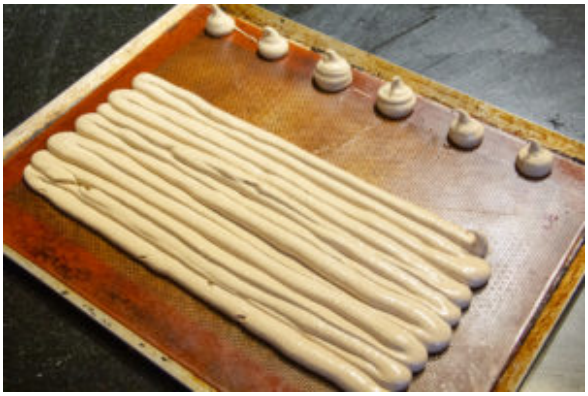
Préparation

- **Pour la meringue au café**: sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille; Elle se conserve très bien et longtemps dans une boite hermétique à température ambiante. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blanc commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l’extrait de café toujours au fouet rapidement.



Intégrez l’extrait de café aux bancs d’œuf

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées ainsi que des belles mini meringues sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures.Les mini meringues serviront pour la décoration et vous briserez les lignes en fins morceaux que vous disposerez sur la crème extérieure de la bûche.



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste. Réservez dans une boite hermétique.



Réalisez de fines brisures avec la meringue

- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur la bûche…



Saupoudrez un peu de cacao sur vos minis meringues

- **Pour le biscuit Joconde**: faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.



Faites fondre le beurre

- Battez les 3 œufs avec le sucre glace, la poudre d’amande et la farine tamisée.



Bûche Moka

- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté.



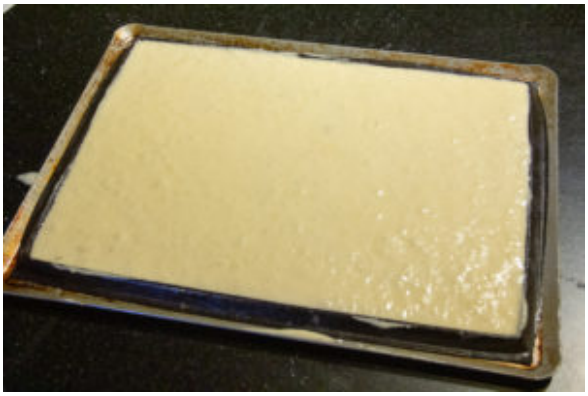
Ajoutez délicatement la farine tamisée et la poudre d’amande

- Montez les blancs avec le sucre semoule: ils doivent avoir la texture d’une mousse à raser un peu ferme. S’il sont trop cassants vous aurez du mal à les incorporer et le biscuit y perdra en légèreté… Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.



Ajoutez les blancs délicatement

- Versez le mélange sur une plaque recouverte d’un papier cuisson ou dans votre moule. J’utilise un moule Flexipan plat à génoise.



Versez le mélange sur votre plaque

- Enfournez à 180° pendant 6 à 8 minutes.



Enfournez le biscuit à 180°

pendant 6 à 8 minutes

- Laissez refroidir quelques minutes en laissant le biscuit dans le moule. Disposez une large bande de papier film sur le biscuit et retournez le tout sur une plaque. Vous pouvez alors démouler délicatement le biscuit sur le papier film qui se retrouve dessous. Refermez le papier film sur le biscuit: cela lui permettra de rester bien moelleux. Réservez.



Démoulez délicatement le biscuit sur le papier film

- **Pour la crème pâtissière**: prélevez les graines de la gousse de vanille.



Prélevez les graines de vanille

- Portez le lait avec la gousse et les graines de vanille

à ébullition.



Portez le lait avec la gousse et les graines de vanille à ébullition

- Mélangez les jaunes d’œuf avec le sucre et la poudre à crème (ou maïzena).



Mélangez les jaunes d’œuf avec le sucre et la poudre à crème

- Versez le lait chaud par dessus puis remettez sur le feu. Continuez à cuire en mélangeant constamment: la crème va épaissir. Puis hors feu ajoutez le beurre.



Puis hors feu ajoutez le beurre

- Débarrassez dans un plat pour que la crème pâtissière refroidisse. Filmez le dessus avec du papier film pour éviter qu’une croûte se forme. Réservez au frais.



Débarrassez dans un plat pour que la crème pâtissière refroidisse

Pour la crème au beurre: versez 2 cl d’eau et le sucre dans une casserole. Amenez le tout à 120°.



Cuire le sirop à 120°

- Fouettez l’œuf entier et versez le sirop à 120° degrés dessus. Continuez à fouetter jusqu’à refroidissement.



Fouettez l’œuf entier et versez le sirop à 120° degrés dessus

- Le mélange doit avoir blanchi et augmenté de volume. Ajoutez alors le beurre ramolli et en petits morceaux: progressivement une émulsion se fait et le beurre s’incorpore au mélange.



Le mélange doit avoir blanchi et augmenté de volume

- Puis incorporez l’extrait de café et poursuivez l’émulsion.



Puis incorporez l’extrait de café

- Terminez en incorporant la crème pâtissière bien refroidie.



Terminez en incorporant la crème pâtissière bien refroidie.

Montage de la bûche: Étalez une couche de crème au beurre sur votre biscuit. N’en mettez pas de trop: il vous en faut aussi pour masquer l’extérieur du biscuit quand vous l’aurez roulé.



Étalez une couche de crème au beurre sur votre biscuit

- Puis roulez le biscuit sur lui-même. Il forme maintenant une jolie bûche. Enserrez-la bien serrée dans un papier film. Placez au congélateur pendant 15 minutes pour que la crème fige.



Puis roulez le biscuit sur lui-même

- Masquez l’extérieur de la bûche avec le reste de crème

au beurre.



Masquez l’extérieur de la bûche avec le reste de crème

- Lissez bien la crème.



Lissez bien la crème sur la bûche

- Appliquez et masquez l’entièreté de la bûche avec les brisures de meringue. Puis remettez au frigo pendant au moins une heure pour figer l’ensemble.



Masquez l’entièreté de la bûche avec les brisures de meringue

- Il ne reste plus qu’à disposer les minis meringues…



Appliquez les minis meringues

Et à découper de belles parts pour se régaler… Vous pouvez agrémenter la bûche avec un crème anglaise au chocolat pour encore plus de gourmandise!



Bûche Moka