

# Bûche Forêt Noire

Un bon réveillon se termine toujours avec une superbe bûche! Sa présentation doit être magique. Voici celle que j'ai imaginé pour vous cette année: une bûche Forêt Noire qui m'a été inspirée par l'épreuve de l'émission « Le meilleur pâtissier » 2017 où Cyril Lignac demandait aux candidats de revisiter ce gâteau.

Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester et de vous équiper d'un moule à bûche qui est indispensable pour le montage. 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 et réveillons: les Croquants gourmands au saumon.



Bûche Forêt Noire

Pour la confection de cette bûche forêt noire il vous faut réaliser:

- une génoise au chocolat
- un crémeux au chocolat
- une crème pâtissière qui servira de base à la réalisation de la crème forêt noire
- une crème forêt noire
- de la crème chantilly
- des griottes macérées: je leur préfère des cerises amarena qui sont une variété de cerises italiennes au sirop dont la saveur est bien tonique (région de Bologne et Modène). **Attention!** Le choix des cerises est très important: ce sont elles qui amènent le peps du gâteau donc ne lésinez pas sur leur qualité (pas de cerises en conserve bas de gamme)! ce serait dommage de s'investir en temps et travail et qu'à la dégustation la gourmandise ne soit pas au rendez-vous...
- un sirop parfumé aux cerises amarena. Vous pouvez ajouter du Kirsh comme dans la recette traditionnelle: je n'en met pas car personnellement je n'aime pas le goût...
- des décors en chocolat: vous en trouverez toute l'explication dans la recette. A préparer quelques jours avant (conservez-les dans une boîte hermétique à température ambiante)
- pour une décoration plus simple des copeaux de chocolat et des cerises amarena égouttées

Cela peut sembler beaucoup mais avec de l'organisation tout ira bien. De plus la bûche doit prendre au froid donc elle peut être préparée la veille ou l'avant veille. Vous terminerez

## **Ingrédients pour deux Bûches Forêt**

# Noire: environ 16 personnes

Ces proportions sont faites pour réaliser deux bûches de 25 cm de long sur 9 de large.

Pour la génoise au chocolat

- 130 g de farine tamisée
- 35 g de cacao en poudre amer
- 20 g de maïzena
- 6 œufs
- 170 g de sucre semoule

Pour le crémeux au chocolat

- 125 g de crème liquide entière
- 125 g de lait
- 2 jaune d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 120 g de chocolat de couverture coupé en petits morceaux ou en pistoles (il fondra mieux s'il est coupé en petits morceaux...). J'utilise du chocolat Valrhona que vous pouvez trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Valrhona - Manjari 64% chocolat noir de couverture pur Madagascar fèves 500 g

Pour la crème pâtissière qui servira de base à la crème forêt noire

- 25 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 25 g de maïzena

- 50 g de sucre semoule
- 50 g de jaune d'œufs
- 10 g de beurre

Pour la crème forêt noire

- 100 g de crème pâtissière
- 1 feuille de gélatine
- 300 g de crème fouettée

Pour la chantilly

- 200 g de crème liquide entière
- 50 g de mascarpone
- 30 g de sucre semoule
- une cuillerée à café de vanille liquide

Pour les griottes

- un pot de 350 g cerises amarena et leur sirop de trempage
- 10 cl de sirop de sucre de canne

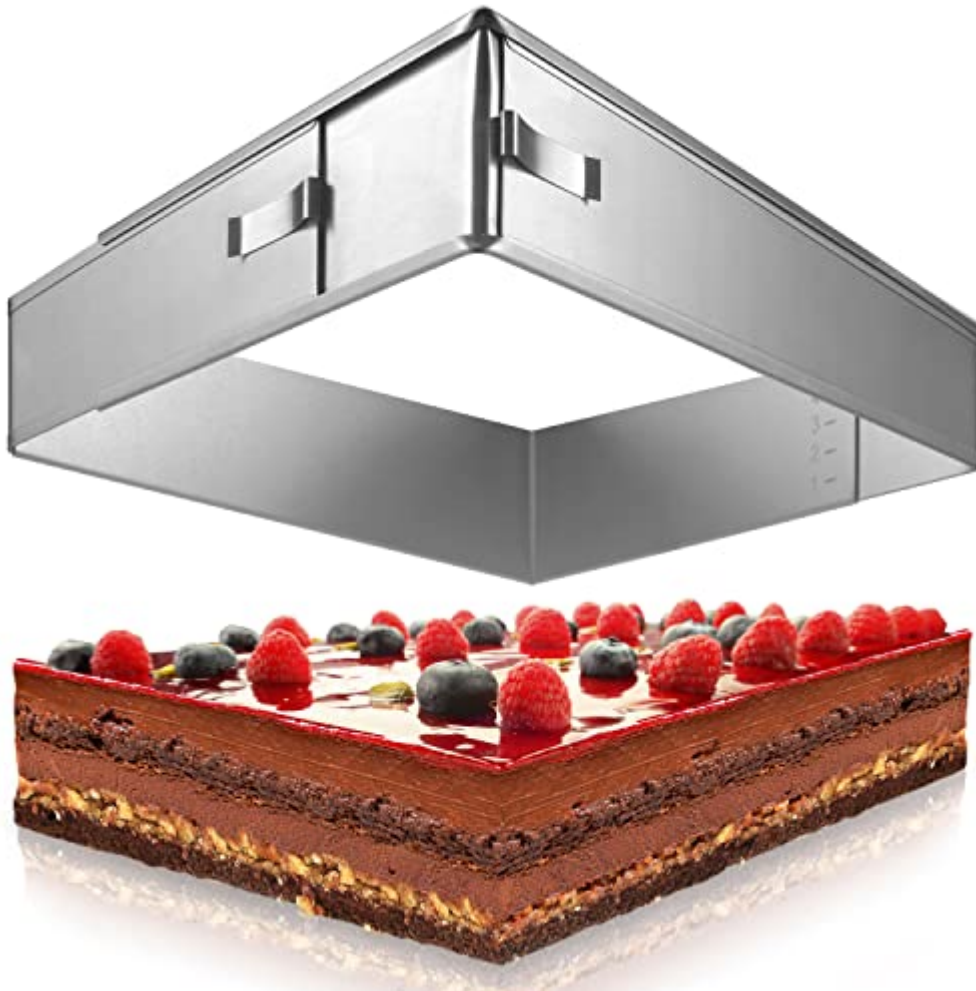
Pour la décoration:

- 100 g de chocolat noir pour réaliser les bandes que vous placerez sur les côtés de la bûche, des petites billes et décoration en sucre (j'utilise le même chocolat Vlarhona que celui cité dans les ingrédients du crémeux chocolat)
- des copeaux de chocolat

## Matériel

- moule à bûche (25 cm de long sur 9 de large). Vous devez également **découper un morceau de carton de la même dimension** que la base de votre moule à bûche et envelopper ce dernier de film alimentaire: cela vous servira pour découper votre génoise aux bonne dimension à la sortie du four.

- un cadre à pâtisser extensible pour la cuisson de la génoise. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



4smile Cadre pâtisserie – Made in Germany Cadre à pâtisserie rectangulaire, réglable, à Fixation par Pincés – Moule pâtisserie rectangulaire en Acier Inoxydable

- une poche à douille
- une petite spatule coudée pour masquer la bûche de chantilly et une grande pour déplacer la bûche facilement. Ces spatules sont toujours très utiles si vous aimez cuisiner ou pâtisser! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



GA Homefavor 3 Pièces Spatule Coudée Allongée Professionnelle en Acier Inoxydable Palette Pelle Très Utile de Faire d'excellents Gâteaux et Pâtisserie

- du papier millimétré
- du rhodoïd. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Tierrafilm Rouleau en acétate Transparent – Idéal pour la Cuisson, décoration de gâteaux et Chocolat en acétate Collier – Différentes Tailles (10 cm X 5 m 125 Micron)

- du papier guitare. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

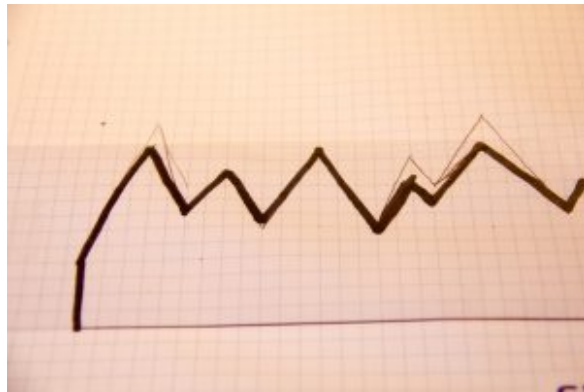


Feuille de rhodoïd ou guitare 150 microns x5 - La boutique des pâtisseries

# Préparation

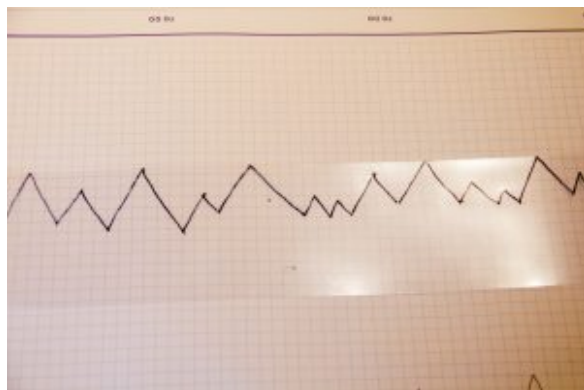
Commencez par les décorations en chocolat. Vous pouvez les préparer la veille ou quelques jours avant en les réservant dans un endroit frais mais pas au frigo.

- Dessinez sur du papier millimétré un motif de votre choix de **la même longueur et hauteur** que votre moule à bûche.



Dessinez sur du papier millimétré un motif de votre choix de la même longueur que votre moule à bûche

- Puis par transparence recopiez le motif sur une bande de rhodoïd. Et on découpe la forme obtenue.



Puis par transparence recopiez le motif sur une bande de rhodoïd. Et on



découpe la forme obtenue

- Disposez les deux bandes de rhodoïd obtenues pour votre décoration sur une feuille de papier guitare ou un plan de travail bien lisse **en humidifiant légèrement** le dessous des bandes: cela va permettre aux bandes de ne plus bouger quand vous étalerez le chocolat fondu par dessus...



Disposez les deux bandes de rhodoïd obtenues pour votre décoration sur un plan de travail bien lisse

- Faites fondre le chocolat au bain marie et préparer votre spatule coudée.



Faites fondre le chocolat au bain marie et préparer votre spatule coudée

- Étalez un peu de chocolat sur chacune des deux bandes de rhodoïd.



Étalez un peu de chocolat sur chacune des deux bandes de rhodoïd

- Puis lissez le tout avec la spatule en recouvrant bien la totalité des bandes.



Puis lissez le tout avec la spatule

- Laissez reposer 5 mn; puis utilisez la pointe d'un couteau pour soulever délicatement un coin de la bande. Soulevez doucement et complètement la bande sur tout son long pour la redéposer un peu plus loin sur le plan de travail. Attention le chocolat est encore bien mou.



Utilisez la pointe d'un couteau pour soulever délicatement la bande



Soulevez doucement et complètement la bande sur tout son long pour la redéposer un peu plus loin sur le plan de travail

- Sélectionnez les petits décors en sucre que vous désirez et décorez les bandes avec ces décors. Laissez les bandes durcir. Utilisez une pince à épiler pointue pour déposer les décors sur le chocolat.



Sélectionnez les petits décors en sucre que vous désirez



Décorez les bandes avec ces décors et laissez les bandes durcir

- Quand le chocolat a durci il suffit d'ôter la bande de rhodoïd et de déposer délicatement les bandes de chocolat sur un plat que vous réserverez au frais mais pas au frigo. Récupérez les chutes de chocolat et brisez-les en petits copeaux. Réservez-les aussi: vous les saupoudrerez sur la bûche quand vous l'aurez recouverte de chantilly.



Réservez au frais mais pas au frigo

### La génoise au chocolat

- Préchauffez le four à 200°.
- Tamisez la farine, le cacao et la maïzena dans un grand bol.



Tamisez la farine, le cacao et la maïzena

- Cassez les œufs dans un autre récipient, ajoutez le sucre et fouettez l'ensemble. Posez le récipient au bain marie déjà chaud et fouettez encore pendant 3 minutes. Puis **hors du feu**, continuez à fouetter jusqu'à obtention d'un mélange mousseux très clair. Si vous avez un batteur électrique n'hésitez pas à l'utiliser.



Continuez à fouetter hors feu pour obtenir une préparation très claire

- Ajoutez délicatement le mélange tamisé de farine, cacao et maïzena à la maryse sans faire retomber la préparation.



Versez le mélange farine, cacao, maïzena



Mélangez délicatement à la maryse

- Beurrez très généreusement l'intérieur du cadre extensible que vous aurez régler de manière à pouvoir y rentrer deux fois votre moule en carton. Versez la pâte dans le cadre posé sur une surface antiadhésive.



Versez la pâte dans le cadre posé sur une surface antiadhésive

- Cuire au four 10 mn à 200° puis baissez la température à 180° et poursuivez la cuisson pendant 20 mn. A la sortie du four ôtez le cadre. La génoise est cuite quand en piquant un petit couteau en son centre il ressort propre. Laissez retomber en température puis à l'aide d'une grande spatule décollez la génoise de son support et placez la sur une grille. Attendez son complet refroidissement à température ambiante.



La génoise est cuite quand en piquant un petit couteau en son centre il ressort

propre

- Puis détaillez la génoise en deux grâce à votre moule en carton.



Puis détaillez la génoise en deux grâce à votre moule en carton

- Vous obtenez deux grands rectangles aux dimensions de la base de votre moule à bûche.



Vous obtenez deux grands rectangles aux dimensions de la base de votre moule à bûche

- Coupez maintenant les deux rectangles de la génoise chacun en deux parts égales au niveau de l'épaisseur : commencez par trancher les bords avec un mouvement



circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir deux morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe. Enveloppez de papier film et réservez. Vous n'aurez besoin que de deux rectangles pour le montage d'une bûche.



Coupez maintenant les deux rectangles de la génoise chacun en deux parts égales au niveau de l'épaisseur

**Puis préparez la crème pâtissière.**

Il faut qu'elle refroidisse complètement pour l'intégrer dans la crème forêt noire.

- Mettez le lait à bouillir avec une gousse de vanille ouverte et grattée.



Infusez la vanille dans le

lait

- Mélangez la maïzena et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et faites blanchir le mélange.



Blanchir les jaunes la maïzena et le sucre au fouet

- Versez un tiers du lait bouillant et mélangez à nouveau.



Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Remettez le tout dans la casserole de lait et remettez sur le feu. Cuire à ébullition environ une minute toujours en mélangeant et hors du feu ajoutez le beurre. Bien mélanger.



Hors du feu ajoutez le  
beurre

- Versez le tout dans un grand plat et filmez au contact. Mettez au frigo jusqu'à complet refroidissement: vous avez tout intérêt à étaler la crème dans un grand plat car elle aura moins d'épaisseur et refroidira ainsi beaucoup plus vite...



Versez dans un grand plat,  
filmez au contac

### **Passons au crémeux au chocolat**

- Faites bouillir la crème et le lait.



Faits bouillir la crème et le lait

- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



Battez les œufs et le sucre pendant environ 5 mn. Le mélange doit vraiment blanchir

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant.



Versez le lait chaud  
sur les œufs battus

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



Cuire comme une crème  
anglaise

- Versez la préparation sur le chocolat et attendez deux minutes. Puis remuez doucement de manière à ne pas intégrer d'air à la préparation. Réservez au frais dans une poche à douille.



Versez la préparation sur le chocolat et bien mélanger



Mettre la crème au chocolat dans une poche à douille

### **La crème forêt noire**

- Mettez la gélatine à tremper quelques minutes dans de l'eau froide.



Faire tremper la gélatine

- Battez les 300 g de crème en crème fouettée.



Fouettez la crème

- Essorez la gélatine et mettez la dans un petit récipient. Chauffez la gélatine 10 secondes au micro-ondes pour la liquéfier.



Chauffez la gélatine au micro onde

- Sortez la crème pâtissière refroidie du frigo et lissez-la (remélangez-la avec une fourchette ou un fouet pour la lisser). Incorporez la gélatine fondue à la crème pâtissière et mélangez bien pour la répartir uniformément. Ajoutez alors la crème fouettée au mélange.



Détendez la crème pâtissière et ajoutez la gélatine



Incorporez délicatement à la maryse la crème fouettée

- Mettez le tout dans une poche à douille. Réservez au frais.





Versez le tout dans une poche à douille

### **Le sirop et les griottes**

- Égouttez les cerises.



Égouttez les cerises

- Mélangez le jus de trempage des cerises avec 10 cl de sirop de sucre de canne. Chauffez légèrement le sirop avant de vous en servir pour puncher la génoise lors du montage de gâteau.



Faites chauffer légèrement  
le mélange

## Montage de la bûche

Vous avez maintenant tous les éléments pour monter la forêt noire: deux rectangles de génoise au chocolat, le crémeux chocolat, la crème forêt noire, les cerises et le sirop que vous avez légèrement chauffé. Pour faciliter le démoulage de la bûche je place une feuille de papier guitare au fond de celle-ci de manière à ce qu'elle dépasse un peu de deux grands côtés.



Je tapisse mon moule d'une  
feuille de papier cuisson ou  
d'une feuille guitare

- Punchez les rectangles de génoise avec le sirop.



Punchez un rectangle de génoise avec le sirop

- Remplissez la moitié de la bûche avec la crème forêt noire et remplissez avec les cerises égouttées.



Remplissez la moitié de la bûche avec la crème forêt noire

- Recouvrez de crème forêt noire de manière à ne plus voir les cerises.



Recouvrez de crème forêt  
noire de manière à ne plus  
voir les cerises

- Disposez le premier rectangle de génoise imbibé de sirop.



Disposez le premier  
rectangle de génoise imbibé  
de sirop

- Remplissez presque à rabord avec le crémeux au chocolat.  
N'oubliez pas qu'il faut encore déposer le deuxième  
rectangle de génoise au chocolat.



Remplissez presque à rabord  
avec le crémeux au chocolat

- Terminez avec le dernier rectangle de génoise. Puis  
placez la bûche dans le congélateur au moins pour la

nuit.



Terminez avec le dernier rectangle de génoise

## **Finition de la bûche: à faire le matin du réveillon**

Préparez la chantilly juste avant de sortir la bûche du congélateur.

- Versez la crème et le mascarpone dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre. La crème doit avoir une bonne tenue. Réservez au frais.



Montez la chantilly

- Sortez la bûche du congélateur. Démoulez la bûche et déposez la sur une grille.



Démoulez la bûche et déposez la sur une grille

- Masquez la bûche de chantilly à l'aide d'une spatule. Saupoudrez le dessus de petits copeaux de chocolat et placez les deux bandes de décoration en chocolat sur les côtés: attention elles sont fragiles donc à manipuler avec précaution! Puis si vous avez quelques décorations en sucre (petits sapins, étoiles etc...) déposez-les selon votre inspiration. Enfin déplacez votre bûche à l'aide de la grande spatule sur votre plat de présentation. Mettez la bûche au frais (frigo).



Masquez la bûche de chantilly à l'aide d'une spatule



Puis si vous avez quelques décorations en sucre ( petits sapins, étoiles etc...) déposez-les selon votre inspiration

Et voilà le résultat final!



Bûche Forêt Noire



Bûche Forêt Noire





Bûche Forêt Noire