



Bûche à l'orange au Grand Marnier®



Une recette élaborée en partenariat
avec l'école des Arts Culinaires
Lenôtre



INGREDIENTS POUR UNE BÛCHE DE 6-8 PERSONNES :

La génoise

(pour une plaque de 40x60 cm)

- 57 g de poudre d'amande
- 330 g d'œufs entiers
- 200 g de sucre
- 150 g de farine T55
- 80 g de beurre



La ganache montée chocolat blanc & Grand Marnier®

- 2 fois 83 g de crème 30%
- 10 g de miel
- 14 g de feuilles de gélatine
- 43 g de chocolat blanc de couverture
- 20 g de Grand Marnier®

La crème diplomate Grand Marnier®

1. La crème pâtissière

- 112 g de lait
- 12 g de crème liquide 30%
- 12 g de sucre semoule
- 45 g de jaunes d'œufs
- 12 g de sucre semoule
- 9 g de Maïzena
- 12 g de beurre
- 30 g de Grand Marnier

2. La crème fouettée

- Zestes d'une orange
- 80 g de crème liquide 30%

Le montage

- Zestes d'une orange
- 50 g de segments d'oranges
- 15 g de compotée d'oranges
- 25 g d'écorces d'oranges confites
- Sucre glace



La veille : Préparation de la ganache montée chocolat blanc & Grand Marnier® :

1. Porter à ébullition 83 g de crème 30 % et le miel
2. Verser le mélange sur le chocolat blanc et les feuilles de gélatine (préalablement préparées *)
Puis fouetter vivement en aérant
3. Ajouter le reste de la crème et le Grand Marnier®
4. Fouetter à nouveau
5. Laisser refroidir pendant 1 nuit au réfrigérateur



* Préparation des feuilles de gélatine :

- Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide en les séparant
- Laisser tremper 15 minutes avant de les égoutter sans les presser

La génoise :

1. Mélanger le sucre et les œufs et faire chauffer à 50 °C au bain-marie
2. Fouetter en aérant au batteur jusqu'à refroidissement de la préparation
3. Rajouter le mélange farine, poudre d'amande préalablement tamisé puis finir par le beurre fondu
4. Garnir dans un moule à génoise puis cuire à 170 °C pendant 10 minutes



La crème diplomate Grand Marnier

Etape 1 – la crème pâtissière

1. Faire bouillir le lait entier, la crème liquide et le sucre semoule (12 g)
2. Mélanger le sucre restant avec les jaunes d'œufs
3. Ajouter la Maïzena
4. Verser 1/3 de lait chaud sur le mélange blanchi
5. Ajouter le reste du lait
6. Cuire 1 minute après ébullition afin d'obtenir une texture lisse et crémeuse
7. Ajouter le Grand Marnier®
8. Verser la crème sur une plaque filmée
9. Couvrir immédiatement de film alimentaire au contact
10. Laisser refroidir au réfrigérateur



Etape 2 – la crème diplomate

1. Fouetter (si possible avec un batteur électrique) la crème liquide 30 % pour faire monter la crème fouettée
2. Disposer la crème pâtissière refroidie dans un saladier, ajouter délicatement au fur et à mesure la crème fouettée et les zestes d'orange

Finalisation de la ganache montée chocolat blanc & Grand Marnier® :

1. Avant le montage de la bûche, fouettez la ganache à vitesse moyenne pendant 10 min environ.
2. La ganache doit doubler de volume, voire tripler, et doit tenir toute seule sur votre fouet.



Le montage de la bûche :

ÉTAPE 1

Une fois refroidie, étaler la crème diplomate sur le biscuit à l'aide d'une spatule.

ÉTAPE 2

Zester une orange entière sur la crème de façon homogène
Disposer les segments d'orange sur l'ensemble du biscuit.

ÉTAPE 3

Rouler le biscuit en faisant attention à bien serrer lors du roulage pour avoir un boudin bien régulier
Enrouler l'ensemble dans une feuille sulfurisée en serrant bien.

ÉTAPE 4

Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.



ÉTAPE 5

Saupoudrer de sucre glace le biscuit
Utiliser une poche à douille.
Pocher des boules de ganache sur le dessus du boudin, en alternant petite et grosse

ÉTAPE 6

Ajouter la marmelade d'orange dans les boules de ganache et des lanières d'oranges confites de manière harmonieuse



Régalez-vous et joyeuses fêtes !