Bûche Roulée – Café Arabica et Orange
Pour 1 bande de bûche roulée de 60 cm

1. ***BISCUIT ROULADE (POUR 1 FEUILLE DE BISCUIT)***

160 g de sucre
200 g d'œufs
80 g de jaunes
1 zeste d'orange
120 g de blancs
40 g de sucre
120 g de farine

Battre les 160 g de sucre avec les œufs, les jaunes d'œufs et le zeste d'orange. Chauffer au bain-marie jusqu'à 45°C puis monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Dans une autre cuve, monter les blancs avec les 40 g de sucre. Incorporer 1/4 des blancs montés dans le mélange œufs et sucre. Ajouter la farine tamisée puis le reste des blancs montés. Étaler sur Flexipat®, ou sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Cuire 10 min à 200°C en four ventilé.

2. ***SIROP VANILLE (PRÉVOIR 200 G/FEUILLE DE BISCUIT)***

240 g d'eau
120 g de sucre

5 g d’Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Porter à ébullition dans une casserole l’eau, le sucre et l’extrait de vanille Tahitensis. Refroidir.

3. ***CRÈME DIPLOMATE AU CAFÉ (PRÉVOIR 500 G/FEUILLE DE BISCUIT + MASQUAGE)***

5 g de Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé
25 g d’eau froide
600 g de crème pâtissière
20 g d’Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
400 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine avec l’eau froide. Au batteur, à l’aide du fouet, lisser la crème pâtissière puis ajouter l’extrait de café. Ajouter la gélatine hydratée dans la crème pâtissière au café puis incorporer délicatement la crème fouettée.

4. ***CONFIT D’ORANGE (PRÉVOIR 300 G/FEUILLE DE BISCUIT)***

3 oranges non traitées
1 L d’eau
3 g de sel
450 g de purée d’orange
140 g de sucre
2 g de pectine NH
15 g de Cointreau

Peler les écorces d’orange et les couper en bâtonnets. Faire bouillir l’eau et le sel. Ajouter les bâtonnets d’orange. Laisser blanchir durant 10 min après ébullition, puis chinoiser et rincer à l’eau froide. Chauffer la purée d’orange avec les oranges blanchies et les ¾ du sucre à 40°C. Ajouter le ¼ de sucre restant avec la pectine puis porter à ébullition. Cuire 3 min, mixer grossièrement puis ajouter le cointreau. Laisser refroidir

5. ***AMANDES BÂTONNETS CARAMÉLISÉES***

1 000 g d’amandes bâtonnets
200 g de sirop à 30°B
20 g de sucre

Mélanger les amandes et le sirop à 30°B. Sur une plaque recouverte d’un papier cuisson, parsemer les amandes d’un peu de sucre et caraméliser pendant 20 min au four ventilé à 160°C.

6. *APPAREIL À PISTOLET*

400 g de chocolat de couverture noir
600 g de beurre de cacao

Mélanger ensemble le chocolat de couverture noir et le beurre de cacao fondus. Chinoiser et utiliser à 40°C.

7. *MONTAGE & FINITION*

Disposer la feuille de biscuit roulade sur une feuille de papier cuisson. Imbiber avec le sirop vanille (200 g). Étaler 300 g de confit d'orange sur le biscuit puis recouvrir de 500 g de crème diplomate au café. Rouler la bûche. Imbiber à nouveau avec le sirop vanille. Disposer dans une gouttière. Réfrigérer. Démouler puis retirer le papier cuisson. Masquer avec l'excédent de crème. Recouvrir d'amandes bâtonnets caramélisées. Pistoler. Détailler. Décorer.