



**PRÉPARATION : 30MIN**

**CUISSON : 9MIN**

**REPOS : 24H**

**PORTIONS : 8-10**

## INGRÉDIENTS

### POUR LE BISCUIT VIENNOIS COCO :

- 1 Œuf + 1 Jaune d'Œuf
- 1 Blanc d'Œuf
- 38gr + 20gr de Sucre
- 25gr de Farine
- 5gr de Farine de Coco
- 5gr de Coco Râpée
- 1 Pincée de Sel

### POUR LA COMPOTÉE DE CERISE :

- 300gr de Cerises (ici surgelées)
- 15gr de Jus de Citron
- 4gr de Pectine + 10gr de Sucre

### POUR LA GANACHE MONTÉE AU LAIT DE COCO :

- 120gr de Chocolat Blanc
- 60gr + 50gr Lait de Coco (18% mini)
- 130gr de Crème Fluide 30%
- 1/2 Gousse de Vanille (ou 1/3 c.à.c de Graines en poudre)

### POUR LE DÉCOR CHOCOLAT :

- 50gr de Chocolat Blanc
- 100gr de Chocolat Noir
- Film alimentaire plastique

### INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES :

- Une dizaine de Griottes au sirop
- Coco Râpée

# BÛCHE FORÊT BLANCHE

## PRÉPARATION

### PRÉPARATION POUR LA GANACHE MONTÉE AU LAIT DE COCO PARTIE 1:

- Mélanger dans une casserole les 60gr de lait de coco avec les graines de vanille, chauffer le tout, puis une fois le mélange fumant, couper le feu, filmer et laisser infuser 15-20min. On peut également faire une infusion à froid à la veille ; c'est à dire qu'on mélange les deux éléments sans les chauffer et on les laisse infuser au frais 24h.
- Hacher le chocolat bien finement et le faire fondre en plusieurs fois au micro-ondes en remuant toutes les 20sec. Retirer le film de la casserole et réchauffer le lait de coco vanillé pour qu'il soit à nouveau fumant. Une fois le chocolat blanc bien fondu, ajouter un peu de lait de coco vanillé et mélanger à la maryse au centre, verser le reste et créer une belle ganache lisse et brillante.
- Une fois obtenue, ajouter en une fois, les 130gr de crème bien froide et les 50gr de lait de coco froid, mélanger. On peut homogénéiser le tout au mixeur plongeant. Placer un film alimentaire au contact de la ganache et placer au frais jusqu'au lendemain.

### PRÉPARATION POUR LA COMPOTÉE DE CERISE :

- Placer les cerises, le jus de citron dans une casserole et laisser chauffer à feu doux. Une fois les cerises tendres, mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant pour avoir une texture lisse (il peut rester quelques morceaux). Mélanger la pectine au sucre et ajouter à la compotée, mélanger bien et cuire 1 à 2min. Verser le tout dans un plat et filmer au contact. Réserver au frais une fois refroidie.

### LE LENDEMAIN PRÉPARATION POUR LE BISCUIT VIENNOIS COCO :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans le bol du robot, placer l'œuf entier, le jaune, les 38gr de sucre et fouetter 8min jusqu'à ce que le mélange triple de volume, blanchisse et fasse une telle texture de ruban.
- Ajouter la farine, la farine de coco et le sel tamisées, en mélangeant délicatement à la maryse.



Conservation : 4j au frais

# SUITE PRÉPARATION

- En parallèle, monter le blanc en neige en ajoutant les 20gr de sucre restant petit à petit pour former une belle meringue pas trop serrée. Intégrer la meringue à la pâte délicatement.
- Graisser un tapis à génoise (ici 26x36cm), verser la pâte et étaler de manière homogène sur toute la surface. Parsemer de coco râpée et enfourner pour 8-9min. Le dessus doit être juste doré. Sortir et retirer le tapis à génoise de la plaque chaude et laisser totalement refroidir avant de démouler.

## PRÉPARATION POUR LA GANACHE MONTÉE AU LAIT DE COCO PARTIE 2 ET ROULAGE DE LA BÛCHE :

- Récupérer le biscuit viennois, le retourner sur une feuille de papier cuisson, et retirer délicatement le tapis de cuisson. Récupérer la compotée de cerise et l'étaler sur le biscuit.
- Récupérer environ 100gr de ganache et monter au fouet jusqu'à obtenir une belle texture lisse et légère.
- Etaler délicatement sur la compotée pour ne pas mélanger la compotée à la ganache.
- Égoutter les griottes, les éponger un peu pour retirer l'excédant d'humidité et les disposer sur la ligne extérieure du biscuit en les enfonçant dans la ganache. Rouler la bûche en enroulant fermement au niveau des griottes, puis rouler le tout serré. Vous pouvez découper un peu avant si vous ne voulez pas un biscuit trop gros.
- Bloquer le biscuit dans le papier cuisson en serrant bien à l'aide d'une corne pour avoir un biscuit qui se tiendra.
- Placer le biscuit dans le biscuit bien serré au frais 2h environ en le bloquant entre des cales pour lui faire conserver sa forme et qu'il fige sans se détendre.
- Environ 2h après, la bûche doit s'être figée au froid. On peut passer à la suite.

## PRÉPARATION POUR LE DÉCOR CHOCOLAT ET MONTAGE :

- Récupérer le reste de ganache, et la monter à l'aide du batteur comme précédemment pour garnir la bûche.
- Récupérer la bûche figée, la recouvrir de ganache montée (on gardera un peu de ganache pour décorer).
- Couper le chocolat blanc finement placer les 2/3 dans un bol. Faire fondre au micro-ondes en remuant plusieurs fois, une fois bien fondu, ajouter le dernier tiers de chocolat et mélanger. Le chocolat doit être bien fondu.
- Sur un plan de travail propre et lisse, tendre une grande feuille de film alimentaire plastique et venir le "froisser" en ramenant un peu de film sur lui-même avec les doigts pour créer des vaguelettes. Etaler à côté un papier cuisson ou papier guitare si vous avez.
- Verser deux cuillères à café de chocolat blanc sur le papier cuisson pour former deux taches et étaler en cercle de 8cm environ, lorsque le chocolat commence à cristalliser, faire des spirales à l'aide d'un pic. Verser le reste de chocolat blanc sur le film plastique et étaler sur ~30cm, sur les vagues, puis tendre à nouveau le film plastique. Cela va créer des dessins aux endroits où se trouvaient les vagues. Si toutefois vos dessins ne sont pas assez marqués, recréer des striures à l'aide d'une cuillère. Laisser figer.
- Couper le chocolat noir finement et procéder comme pour le chocolat blanc.
- Verser un peu de chocolat noir par-dessus les ronds de chocolat blanc cristallisé et étaler finement ; emporte-piècer avec un cercle au diamètre de la bûche. Etaler le reste de chocolat noir sur le chocolat blanc. Avant qu'il ne cristallise, disposer la bûche sur un côté et la rouler à l'aide du film plastique. Le chocolat va cristalliser au contact de la ganache froide et prendra alors la forme de la bûche. Si le chocolat a cristallisé avant, il cassera donc c'est important de le faire rapidement.
- Couper les extrémités de la bûche, appliquer un peu de ganache et coller les embouts.
- Placer le reste de ganache montée dans une poche munie d'une douille étoilée et décorer une extrémité de bûche. Etaler très finement un peu de ganache ça et là et parsemer de coco râpée pour donner l'illusion de neige. Egoutter 3 griottes, éponger le surplus d'humidité, et disposer sur la ganache. On peut placer deux trois feuilles de houx ou à défaut les découper dans un peu de pâte d'amande ou pâte à sucre.
- Et voilà !! Placer la bûche sur son plat de service et réserver au frais jusqu'au service.

