



Bûche à l'orange au Grand Marnier®



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



INGREDIENTS POUR UNE BUCHE 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% min

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 35% 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
4. Garnir dans un moule à génoise puis cuire à 170°C pendant 10 minutes
5. Une fois cuite, laissez refroidir la génoise quelques minutes, puis démoulez-la sur un torchon propre et humidifié



La crème diplomate Grand Marnier

Etape 1 – la crème pâtissière

1. Faire bouillir le lait entier, la crème liquide et le sucre semoule (12g)
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 et couvrir immédiatement de film alimentaire au contact
9. Laisser refroidir au réfrigérateur



Etape 2 – la crème diplomate

1. Fouetter (si possible avec un batteur électrique) la crème liquide 30% minimum 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'oranges

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

1. Avant le montage de la bûche, fouettez la ganache à vitesse moyenne pendant 10 mn 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'oranges 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 boule.

ÉTAPE 6

Ajouter la marmelade d'oranges et des lanières d'oranges confites de manière harmonieuse.

