

# **BÛCHE CHOCOLAT-COCO**

**(Recette pour le moule Silikomart® "Meringa")**

## **Ingrédients :**

### **Crème de noix de coco :**

80 g de crème fraîche  
48 g de purée de noix de coco  
48 g de chocolat blanc  
12 g de Batida de coco  
3 g de gélatine

### **Mousse aux chocolats :**

130 g de crème fraîche  
30 g de miel  
70 g d'œuf  
18 g de sucre cristallisé  
4 g de cassonade  
130 g de chocolat au lait  
120 g de chocolat noir  
300 g de crème liquide

### **Biscuit à la noix de coco :**

2 œufs de 65 g  
75 g de sucre cristallisé  
35 g de farine de noix de coco + 35 g de farine de riz  
15 g de beurre de noix de coco

## **Crème de noix de coco :**

Porter la crème à ébullition et verser sur le chocolat, la purée de noix de coco et la masse de gélatine. Ajouter la "Batida de coco" et bien mélanger. Remplir le petit insert du moule Silikomart® "Inserto Bûche" et mettre au congélateur pendant 2 heures minimum.

## **Biscuit à la noix de coco :**

Fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter les farines tamisées et le beurre de noix de coco fondu en remuant doucement de bas en haut. Etaler la pâte obtenue dans un cadre installé sur une feuille Silpat. Cuire au four à 200° pendant 10/15 minutes. Tailler ensuite dans le biscuit obtenu un rectangle de 7 cm de largeur et de 25 cm de longueur. Réserver.

## **Mousse aux chocolats :**

Porter la crème fraîche et le miel à ébullition. Fouetter ensuite les œufs avec les 2 sucres et ajouter le mélange crème fraîche/miel chaud. Cuire comme une crème anglaise dans une casserole jusqu'à 83°. Retirer du feu et verser dedans les chocolats. Bien émulsionner à l'aide d'un fouet inox et laisser refroidir à 36°. Fouetter la crème liquide pour obtenir une crème pas trop ferme et l'incorporer au mélange précédent. Réserver.

## **Montage :**

Verser une partie de la mousse aux chocolats dans le moule Silikomart® "Meringa" afin de le remplir à moitié. Positionner dessus l'insert à la noix de coco et finir de remplir de mousse aux chocolats. Fermer le dessus du moule avec le biscuit à la noix de coco. Mettre au congélateur pendant une nuit.

Le lendemain, 4 heures avant le service, démouler et décorer selon votre goût. Vous pouvez utiliser à cet effet des bombes spray velours de différentes couleurs.

**NB :** la contenance du moule Silikomart® "Meringa" est de 1 litre 100