

# Bûche Bounty coco choco

Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 18 min  
Temps de froid : 6h15

## INGRÉDIENTS

### Pour la génoise au cacao et coco sans levure

- 3 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 50 g de farine de gruau T45
- 15 g de cacao amer en poudre
- 10 g de noix de coco râpée du sucre glace

### Pour la crème anglaise au lait de coco

- 135 g de lait de coco
- 65 g de crème de coco
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de sucre en poudre
- 65 g de noix de coco râpée
- 65 g de pistoles de chocolat blanc
- 2 feuilles de gélatine essorée (4 g avant hydratation)

### Pour la mousse choco coco (hors robot)

- 140 g de crème fleurette entière 30% MG
- des copeaux de chocolat Callebaut

### Pour la décoration (hors robot)

- du sucre glace
- de la noix de coco râpée
- des décors
- de la poudre dorée

ou

- nappage miroir neutre
- de la poudre argentée
- des copeaux de chocolat
- des décors



**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

©2017 PHOTO GACHOU66

# Bûche Bounty coco choco

Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 18 min  
Temps de froid : 6h15

## PRÉPARATION POUR LA GÉNOISE AU CACAO ET COCO SANS LEVURE

Préchauffer le four à 210°C. Placer le tapis Flexipan® Plat sur la plaque alu perforée. Placer la toile décor bois dans un angle. Fixer le fouet sur les lames. Dans le bol, verser les oeufs et le sucre, fouetter **5 minutes - 40°C - vitesse 5**. (sans verre doseur) Phase de refroidissement, fouetter **2 minutes - vitesse 5**. (sans verre doseur). Dans le pichet verseur posé sur le bol, peser la farine, le cacao et la noix de coco ensemble. Mélanger à la cuillère magique. Verser dans le bol. Mélanger **15 secondes - vitesse 3**. Verser la pâte sur le Flexipan Plat et la toile décor bois. Cuire 8 à 10 minutes à 210°C. A la sortie du four, sucrer la surface, placer la toile de cuisson, retourner à l'aide d'une 2ème plaque alu perforée. Tailler les pièces de biscuit pour le montage. Démouler la toile décor. Sucrer et repositionner la génoise sur la toile décor. Foncer le moule bûche et placer des entames découpées dans la bande la plus longue. Réserver.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oeufs, sucre	5 min	40°C	5	
		2 min		5	
	Farine, coco, cacao	15 sec		3	

## POUR LA CRÈME ANGLAISE AU LAIT DE COCO

Dans un bol, réhydrater la gélatine en feuilles (4 g). Dans le bol, verser le lait et la crème de coco, les jaunes et le sucre. Cuire **3 minutes - 80°C - vitesse 4**. (sans verre doseur). Ajouter la noix de coco, les pistoles de chocolat blanc et la gélatine. Mélanger **40 secondes - vitesse 4**. Verser dans le cul d poule et placer au réfrigérateur 15 minutes pour refroidir.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait, crème, jaunes, sucre	3 min	80°C	4	
	Noix de coco, chocolat, gélatine	40 sec		4	

## POUR LA MOUSSE CHOCO COCO (HORS ROBOT)

Dans le pichet verseur, monter la crème au batteur électrique, assez ferme. Mélanger la crème anglaise du cul de poudre au fouet. Incorporer en 2 fois la crème fouettée à la spatule. Dresser 1 couche dans le moule sur le biscuit. Parsemer de copeaux de chocolat (pour le côté croquant). Placer les chutes de biscuit restant émiettées. Dresser le reste de crème. Fermer avec la semelle. Filmer. Placer au réfrigérateur au moins 6h00. Démouler et retirer délicatement la toile décor bois.

## POUR LA DÉCORATION (HORS ROBOT)

Saupoudrer de sucre glace et de noix de coco râpée. Pulvériser la poudre dorée. Placer les décors  
Ou Badigeonner la bûche de nappage miroir neutre. Pulvériser la poudre argentée. Parsemer de copeaux de chocolat et placer les décors.

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>