

MANGA

LA BÛCHE BATEAU PIRATE

8 PERSONNES · PRÉP. 2 h 50 · CUISSON 10-12 MIN · REPOS 2 h 30

INGRÉDIENTS & MATÉRIEL

Le biscuit

- 4 œufs moyens
- 100 g de sucre
- 80 g de farine
- 20 g de cacao non sucré
- 1 pincée de sel

La ganache

- 300 g de chocolat noir pâtissier à 55-65 %
- 300 g de crème liquide entière à 30 % de matière grasse minimum

Le pont, le mât et les voiles

- 80 g de chocolat noir pour le pont et les collages
- 4 bâtonnets de biscuit ou bretzels épais : 2 mâts de 10-12 cm et 2 traverses de 7 cm
- 1 feuille de papier azyme alimentaire pour 2 voiles de 7 × 5 cm
- Colorant alimentaire rouge pour azyme : quelques touches au pinceau selon sa notice

Le chat et les vagues

- 180 g de pâte à sucre blanche
- 100 g de pâte à sucre bleue
- 50 g de pâte à sucre rouge
- 20 g de pâte à sucre noire
- 20 g de pâte à sucre orange
- 10 g de pâte à sucre rose
- 10 g de pâte à sucre jaune

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, balance, batteur, spatule, tamis, casserole, papier cuisson, couteau à pain, règle, rouleau, pinceau et ciseaux propres.

Allergènes

Œufs, lait, gluten (blé) ; soja possible selon le chocolat. Vérifie aussi les étiquettes des pâtes à sucre, colorants et décors.

ON DÉMARRE LA RECETTE !

01 / La ganache

Hache le chocolat prévu pour la ganache. Verse la crème frémissante en trois fois, en remuant au centre sans fouetter. Laisse tiédir 20 min, puis épaissir au froid 30 à 60 min en remuant régulièrement : elle doit devenir tartinable.

02 / La génoise

Chauffe le four à 180 °C, chaleur statique. Fouette les 4 œufs entiers avec le sucre et le sel 7 à 10 min, jusqu'au ruban. Incorpore délicatement les poudres tamisées. Étale sur la plaque chemisée de 30 × 40 cm ; cuis 10 à 12 min. Le biscuit doit rester souple.

03 / Rouler

Préroule le biscuit tiède avec du papier propre ; refroidis 25 à 30 min. Garnis de 220 g de ganache, réserve 280 g pour enrober et 100 g pour les raccords. Roule sans papier intérieur et réfrigère 45 à 60 min.

04 / Coque et pont

Coupe une rondelle de 2 cm à chaque bout et colle-les à l'arrière, soutenues par le plat. Aplanis légèrement le dessus. Enrobe avec les 280 g de ganache, puis strie. Avec 60 g de chocolat fondu, forme un pont de 18 × 6 cm, épais de 2 à 3 mm ; réserve 20 g pour les collages.

05 / Le chat et les accessoires

Forme une tête de chat plate avec 80 g de blanc, des oreilles avec 15 g, puis nez rose et traits noirs. Pose-la contre la proue. Ajoute bandes rouges, bouée orange et blanche, coffre noir et détails jaunes, tous bas et soutenus.

06 / Les vagues

Marbre les 100 g de bleu avec 40 g de blanc, sans homogénéiser. Forme deux vagues basses sur le plat ; utilise 35 g de blanc pour les crêtes.

07 / Les voiles

Découpe deux voiles d'azyme de 7 × 5 cm. Peins-les avec très peu de colorant adapté et laisse sécher. Colle chaque voile à sa traverse en biscuit, puis au mât avec le chocolat réservé. Fais prendre à plat 15 à 20 min.

08 / Au dernier moment

Ouvre deux passages dans le pont et enfonce les mâts d'environ 3 cm dans le biscuit. Si un mât bouge, pose les voiles sur le plat. Garde la coque au froid et ajoute les voiles au service. Retire mâts et chat avant de trancher ; aucun support non alimentaire caché.

À conserver au frais. Garde la bûche dans une boîte au réfrigérateur et consomme-la dans les 48 heures. Sors-la environ 15 minutes avant de servir. Pose les décors fragiles au dernier moment ; ne laisse pas la crème plusieurs heures à température ambiante.

TUTO VIDÉO + PAS À PAS COMPLET ↗