

**TRABLIT**  
BY NACTAROME

**Sevarome**  
BY NACTAROME

# BÛCHE CAFÉ ET SARRASIN

POUR UNE BÛCHE DE 6 PERSONNES



## BISCUIT SARRASIN

---

20g d'œufs  
60g de jaune  
26g de sucre  
23g de poudre d'amandes  
4g de poudre à crème  
3g de Trablit (extrait de café liquide)  
20g de graines de sarrasin

Munissez-vous d'un batteur muni d'un fouet. Versez tous les ingrédients sauf les graines de sarrasin dans cuve. Faites foisonner le mélange une dizaine de minutes. L'appareil va blanchir et prendre une texture très aérienne. Débarrassez le mélange dans un cadre (18cm/7cm) en dispersant les graines de sarrasin. Enfourez dans un four préchauffé à 170°C, pendant 14min.

## CROUSTILLANT SARRASIN

---

127g de praliné amandes  
2g de fleur de sel  
20g de graines de sarrasin  
25g de brisure de crêpe dentelle  
10g d'huile de pépin de raisin

Mélangez tous les ingrédients ensemble délicatement. Coulez sur le biscuit en lissant bien le croustillant sur le biscuit. Mettez au congélateur.

## CRÉMEUX CAFÉ

---

21g de crème  
10g de Trablit (extrait de café liquide)  
10g de sucre  
23g d'œufs entier  
7g de jaune d'œufs  
2g de gélatine 200 bloom  
10g d'eau  
2g de poudre à crème  
1g de fleur de sel

Réalisez une crème anglaise en faisant chauffer la crème et le Trablit. Blanchissez les œufs, les jaunes, le sucre la poudre à crème et la fleur de sel ensemble. Une fois la crème chaude versez sur le mélange œufs/sucre et cuire à 82°C. Une fois le crémeux cuit versez la gélatine préalablement hydratée dans le mélange et mixez. Coulez le crémeux dans le cadre d'insert. Stockez au congélateur.

# MOUSSE CAFÉ

---

28g de jaune d'œufs  
40g de sucre }  
6g d'eau } Sirop sabayon  
20g de crème }  
2g de gélatine  
10g d'eau  
8g de Trablit (extrait de café liquide)  
100g de mascarpone  
100g de crème montée  
2g de pâte de vanille (Sevarome)

Cuisez le sirop à 121°C et réalisez un sabayon avec les jaunes d'œufs. En parallèle, faites chauffer la crème avec le Trablit, versez sur le mascarpone et la gélatine fondue. Une fois le mélange mascarpone/crème à 40°C ajoutez la crème montée puis le sabayon. Coulez dans une gouttière à bûche et disposez l'insert en veillant à ne pas faire de bulle d'air.

# APPAREIL À FLOCAGE

---

100g de couverture noire  
50g de couverture lait  
60g de beurre de cacao

# MONTAGE ET FINITION

---

Récupérez votre gouttière du congélateur. Démoulez-la à l'aide d'eau chaude. Munissez-vous d'un pistolet, pulvérisez votre bûche pour avoir un effet velours sur l'ensemble. Mettez au point de la couverture noire. À l'aide d'un rhodoïd de 40 par 20cm, réalisez une fine couche de chocolat en parsemant du sarrasin. Récupérez ce rhodoïd et disposez-le dans une gouttière pour arrondir le rhodoïd. Avec cette même couverture réalisez deux embouts de bûche avec chablon. Une fois le chocolat cristallisé, collez les deux embouts de bûche et la gouttière au sarrasin sur la bûche. Soudrez de cacao poudre.