**Bûche rondin de bois**

**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**L'insert à la poire :
- 300 g de purée de** [**poires**](https://recettes.de/poire) **(1)**
**- 1 cas (13 g) d'**[**alcool de poire**](https://recettes.de/alcool-de-poire)
**- 2 feuilles (4 g) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)

**1 moule ou 1 cercle  de 16 cm de Ø tapissé de papier film**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Faire chauffer 4 cuillerées de confiture de poire et y faire dissoudre la gélatine.
Mélanger avec le reste de purée de poire.
Ajouter l'alcool de poire et bien mélanger.
Couler la préparation dans le moule et bloquer au congélateur.

### La ganache au chocolat noir :****- 50 g de**** [chocolat](https://recettes.de/chocolat) ****noir (à 50%)********- 170 g (60 g + 110 g) de**** [crème fleurette](https://recettes.de/creme-fleurette)

Faire fondre le chocolat avec 60 g de crème (quelques secondes au micro-ondes pour moi).
Bien mélanger pour lisser la préparation.
Ajouter le reste de crème froide et bien mélanger.
Couvrir et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

### ****La ganache au chocolat Orélys :-  75 g de chocolat Orélys (Valrhona)********- 155 g (40 g + 115 g) de crème fleurette****

Faire fondre le chocolat blond avec 40 g de crème (quelques secondes au micro-ondes pour moi).
Bien mélanger pour lisser la préparation.
Ajouter le reste de crème froide et bien mélanger.
Couvrir et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

### ****Le biscuit moelleux à la farine de châtaigne :****- 30 g de beurre- 1 œuf- 30 g de sucre en poudre- 1 càc d'extrait de vanille liquide- 50 g de farine de châtaigne (2)- ½ càc de levure chimique- 30 g de lait- 20 g de crème épaisse

**1 cercle ou 1 moule de 18 cm de Ø tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 170°C** 

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Travailler au fouet l'œuf avec le sucre en poudre et la vanille.
Tamiser sur le mélange la farine et la levure.
Ajouter le lait, la crème puis le beurre fondu tiède.
Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse.
Verser la pâte dans le cercle.
Enfourner pour 15 minutes.
Décercler et laisser refroidir sur une grille.
Envelopper le biscuit et le réserver.

 **Jour 2**

**1 cercle à entremets de 20 cm de Ø et de 6 cm de hauteur (3)**

Fermer le cercle sur une face avec du papier film et le tapisser d'une bande de rhodoïd avant de le déposer sur une plaque.

Fouetter la ganache au chocolat jusqu'à ce qu'elle ait une texture moelleuse
(de ne pas fouetter trop longtemps pour ne pas faire "trancher la crème).
À l'aide d'une petite spatule, garnir tout le tour du cercle d'une couche de ganache en essayant de le faire uniformément (Pas simple) et de ne pas trop en mettre sur le fond (mais pas grave vous verrez plus loin).
Bloquer au congélateur jusqu'à ce que le chocolat durcisse (2 bonnes heures pour moi).

Au bout de ce temps, fouetter la ganache au chocolat Orélys jusqu'à ce qu'elle ait une texture moelleuse
(de ne pas fouetter trop longtemps pour ne pas faire "trancher la crème).
Retirer le film qui ferme le cercle et le remplacer par un film propre (plus de trace de chocolat noir).
Appliquer la ganache Orélys sur tout le tour du cercle, sur la ganache au chocolat et sur le fond du cercle.
À l'aide d'une fourchette, faire des stries en cercle sur le fond pour imiter les veines du bois.
Bloquer au congélateur pour laisser durcir (encore environ 2 heures).

**La mousse aux marrons :
- 3 g de gélatine (1,5 feuille)**
**- 55 g de lait**
**- 220 g (55 g + 165 g) de crème fleurette**
**- 6 g de Maïzena ®**
**- 1 œuf**
**- 145 g de crème de marron**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Mélanger dans une petite casserole le lait, 55 g de  crème et la Maïzena.
Ajouter l'œuf et bien mélanger.
Faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe (crème pâtissière).
Incorporer la gélatine bien essorée et la faire dissoudre en remuant.
Mélanger avec la crème de marron et mixer quelques secondes au mixeur plongeant
pour obtenir une crème bien lisse.
Fouetter en chantilly les 165 g de crème restante.
Mélanger délicatement à la spatule la chantilly et la crème aux marrons.
Verser les ¾ de la mousse aux marrons dans le cercle.
Sortir l'insert poire du congélateur et l’enfoncer dans la crème.
Couvrir avec le reste de la mousse.
Déposer le biscuit.
Filmer et déposer au congélateur.

**La veille du Jour J**

Démouler la bûche sur le plat de service.
Laisser dégeler au réfrigérateur.
Sortir l’entremets à température ambiante 30 minutes avant de le servir.