

Bûche chocolat au lait & noisette

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 95g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 120g de purée de noisette
- 125g de chocolat Azelia
- 25g de miel
- 35g de beurre
- 190g de farine
- 35g de poudre de noisette
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100g de beurre pommade
- 45g de sucre
- 35g de sucre vergeoise
- 1 œuf
- 35g de crêpes dentelles
- 55g de chocolat Azelia
- 40g de praliné noisette
- 100g de lait entier
- 2g de gélatine
- 160g de chocolat Azelia
- 200g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 250g de chocolat au lait Azelia
- 50g d'huile neutre
- 50g de noisettes hachées

Préparation

1. J'ai utilisé la poudre de noisette et la purée de noisette Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. En parallèle, faites fondre doucement le chocolat, et ajoutez-y la purée de noisette.
3. Versez la crème chaude en plusieurs fois sur le chocolat fondu, en mélangeant bien après chaque ajout.
4. Quand la ganache est lisse et brillante, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et si besoin utilisez un mixeur plongeant pour bien homogénéiser la ganache.
5. Versez-la dans le moule à insert, puis placez le moule au congélateur jusqu'à congélation complète.
6. Le biscuit spritz : de farine de poudre de noisette 1 cuillère à café de levure chimique 1 pincée de sel de beurre pommade de sucre de sucre vergeoise 1 œuf Préchauffez le four à 200°C.
7. Mélangez les poudres : la farine, la poudre de noisette, la levure chimique et le sel.
8. Mélangez le beurre bien pommade avec les deux sucres.
9. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille étoile.
10. Pochez un biscuit de la taille de votre moule à bûche, sur maximum 1 cm d'épaisseur.
11. Avec le reste de la pâte, vous pouvez pochez des biscuits individuels.
12. Baissez la température du four à 175°C et enfournez le biscuit pour 15 minutes de cuisson.
13. Laissez refroidir.
14. Le croustillant praliné : de crêpes dentelles de chocolat Azelia de praliné noisette Faites fondre le chocolat, ajoutez le praliné puis les crêpes dentelles émiettées.

15. Etalez le croustillant sur le biscuit refroidi, puis mettez-le au frais pour qu'il cristallise.
16. La mousse chocolat au lait : de lait entier de gélatine de chocolat Azelia de crème liquide à 35% de matière grasse Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide.
17. Faites chauffer le lait, puis ajoutez-y la gélatine réhydratée et essorée.
18. Versez le lait chaud sur le chocolat préalablement fondu, puis mixez pour obtenir une ganache homogène.
19. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.
20. Quand la ganache est à 32°C, ajoutez-y délicatement la crème montée en mélangeant avec une maryse.
21. Passez immédiatement au montage.
22. Le montage : Versez la moitié de la mousse dans le moule.
23. Ajoutez l'insert congelé au centre.
24. Recouvrez avec la mousse.
25. Ajoutez enfin le biscuit & le croustillant.
26. Placez le tout au congélateur jusqu'à congélation.
27. Les finitions : de chocolat au lait Azelia d'huile neutre de noisettes hachées Faites fondre le chocolat doucement, puis ajoutez l'huile neutre et les noisettes hachées.
28. Quand le glaçage est à environ 35°C, démoulez la bûche et placez-la sur une grille placée sur un plat (pour récupérer le surplus de glaçage).
29. Versez le glaçage de façon à recouvrir la bûche, puis placez-la sur votre plat de service et laissez-la décongeler au réfrigérateur pendant minimum 3 à 4 heures avant de vous régaler !