

Bûche Casse-noisette (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 125g de sucre semoule
- 25g de poudre de noisette
- 1 œuf
- 250g de farine T45
- 1g de levure chimique
- 55g de sucre glace
- 135g de blancs d'œuf
- 65g de sucre semoule
- 6g de lait en poudre
- 20g de farine T45
- 140g de sucre semoule
- 6cl d'eau
- 1 pincée de vanille en poudre
- 100g de pâte de noisette
- 110g de praliné gros grains
- 15g de praliné feuillantine (ou de crêpes dentelles)
- 45g de chocolat au lait
- 40g de pralin pour crème
- 200g de crème fouettée pas trop ferme
- 30g de chocolat au lait
- 45g de pralin pour crème
- 160g de crème fouettée pas trop ferme
- 40g de noisettes grillées concassées

Préparation

1. J'avais reçu l'année dernière en cadeau le magnifique livre Bûches de Christophe Felder et Camille Lesecq, et après la bûche 100% vanille que j'avais converti en entremet il y a quelques mois, j'ai eu envie de réaliser la bûche casse-noisette, composée d'une dacquoise noisette, d'un croustillant praliné noisette, d'une mousse praliné, chocolat blanc et chocolat au lait, d'une mousse praliné chocolat au lait et chocolat noir et de sablés noisette pour la décoration.
2. Pas mal de préparations différentes, mais elles sont toutes rapides à réaliser donc pas de quoi s'affoler !
3. Et l'avantage c'est qu'il n'y a pas d'insert à congeler au préalable, ni de glaçage à réaliser puisque la bûche est recouverte de noisettes !
4. Enfin, si vous aimez la noisette, je ne peux que vous conseiller cette bûche très bien équilibrée.
5. Je n'ai pas eu à faire le praliné que j'avais déjà, et j'ai mis environ 1h30 (+ environ 30-40 minutes de cuisson et quelques heures de congélation), décoration comprise pour la réaliser donc je pense qu'il y a une erreur dans le livre.
6. J'en ai utilisé 5-6 pour la déco, donc il m'en est resté pas mal, mais c'est compliqué de faire une plus petite quantité.
7. Ils se conservent bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.
8. Mélangez le beurre pommade, le sucre semoule et la poudre de noisette.
9. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la farine et la levure.
10. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
11. Pochez des petits boudins sur le plan de travail beurré et fariné, puis placez les biscuits sur une plaque

recouverte de papier sulfurisé.

12. Enfournez pour environ 15 minutes à 180°C (ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés) puis laissez refroidir et conservez-les dans une boîte hermétique.

13. Mélangez la poudre de noisette et le sucre glace.

14. Montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre semoule.

15. Quand les blancs sont bien fermes, ajoutez le mélange poudre de noisettes et sucre glace, puis le lait en poudre et la farine.

16. Mélangez délicatement pour ne pas trop casser les blancs.

17. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pochez deux rectangles de 25cm de long sur 5cm de large, et un rectangle de 25cm sur 8cm.

18. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes, puis laissez-les refroidir.

19. J'avais déjà du praliné noisette, donc je n'ai pas suivi cette recette.

20. Faites torréfier les noisettes au four à 150°C pendant environ 15 minutes puis laissez-les refroidir et frottez-les pour ôter la peau.

21. Préparez un sirop avec le sucre et l'eau dans une casserole.

22. Quand le sirop est à 117°C, ajoutez les noisettes refroidies et remuez sans cesse jusqu'à ce que le mélange caramélise.

23. Débarrassez sur une plaque puis laissez refroidir et mixez jusqu'à obtention d'une pâte un peu granuleuse.

24. Mélangez le praliné et la pâte de noisette.

25. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis ajoutez le praliné et praliné feuillantine.

26. Remuez bien, puis étalez sur la grande dacquoise et faites prendre au frais.

27. Faites fondre au bain-marie les deux chocolats puis laissez refroidir jusqu'à 45°C.

28. Ajoutez alors le pralin pour crème, puis incorporez très délicatement à la crème fouettée jusqu'à avoir un mélange régulier.

29. Faites fondre au bain-marie les deux chocolats puis laissez refroidir jusqu'à 45°C.

30. Ajoutez alors le pralin pour crème, puis incorporez très délicatement à la crème fouettée jusqu'à avoir un mélange régulier.

31. Ajoutez enfin les noisettes concassées.

32. Montage :Mettez la moitié de la mousse noir et lait au fond de votre moule, puis déposez une petite dacquoise.

33. Recouvrez avec le reste de mousse noir et lait, puis déposez la seconde petite dacquoise.

34. Versez ensuite la mousse lait et blanc, puis refermez avec la grande dacquoise (avec le croustillant collé à la mousse).

35. Réservez au congélateur quelques heures ou une nuit.

36. Finitions :Noisettes concassées Sucre glace ou décor Démoulez la bûche et attendez que la couche supérieure de mousse ait un peu décongelé, puis parsemez-la de noisettes concassées.

37. Décorez avec quelques sablés (certains recouvert de sucre glace ou décor) puis laissez décongeler au réfrigérateur.

38. Votre bûche est prête !