

Bûche vanille & praliné noisette

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille de Madagascar, l'extrait de vanille Norohy & le chocolat Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé la purée de noisettes et la poudre de noisettes Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Dans un bol, mélangez la pectine avec le sucre, puis versez en pluie le mélange sur le lait chaud.
4. Portez à ébullition et faites cuire 2 à 3 minutes en mélangeant constamment.
5. Ensuite, versez sur les jaunes d'œufs en mélangeant bien pour ne pas les cuire.
6. Versez dans le moule à insert et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
7. Insert crémeux noisette : de jaunes d'œufs de sucre de crème liquide entière 1, de gélatine de purée de noisette Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
8. Faites chauffer la crème liquide.
9. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
10. Versez la crème chaude sur les jaunes d'œufs, puis faites cuire à la nappe (83°C) en mélangeant constamment.
11. Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez des feuilles de gélatine) et la purée de noisette.
12. Mélangeant bien, si besoin au mixeur plongeant.
13. Versez dans le moule à insert et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
14. Biscuit noisette : 2 œufs de sucre de poudre de noisette de levure chimique QS de noisettes hachées Clarifiez les œufs.
15. Fouettez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre, puis ajoutez la poudre de noisette et la levure chimique.
16. Fouettez les blancs d'œufs avec la deuxième moitié du sucre.
17. Quand ils sont bien montés et le sucre dissous, incorporez-les délicatement à la première préparation.
18. Quand la pâte est homogène, versez-la dans votre moule, ajoutez quelques noisettes hachées dessus puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 15 minutes de cuisson.
19. Laissez le biscuit refroidir puis découpez-le à la bonne taille.
20. Croustillant praliné : de chocolat au lait de praliné noisette de feuillantine Faites fondre le chocolat, ajoutez le praliné puis la feuillantine.
21. Etalez le croustillant sur le biscuit à la noisette et placez le tout au congélateur pour que le croustillant cristallise.
22. Mousse à la vanille : de lait entier de crème liquide entière mousse de vanille de jaunes d'œufs de sucre 2, de gélatine de crème liquide entière Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
23. Faites chauffer le lait avec la petite quantité de crème liquide et les grains de la gousse de vanille.
24. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
25. Versez le liquide chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappe (83°C) en mélangeant constamment.
26. Ensuite, ajoutez la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez de la gélatine en feuilles).
27. Quand la crème anglaise à la vanille atteint 35°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.

28. Incorporez-la délicatement à la crème anglaise à 28-30°C, puis passez immédiatement au montage.
29. Montage : de praliné environ Tapissez le fond de votre moule à bûche de mousse vanille.
30. Ajoutez un des deux inserts, dôme vers le fond, puis le praliné pur.
31. Ajoutez le deuxième insert, dôme vers le haut.
32. Recouvrez avec la mousse, puis terminez avec le biscuit/croustillant.
33. Namelaka vanille & finitions : Attention, le namelaka est à préparer la veille du jour de son utilisation.
34. de lait entier ousse de vanille de gélatine de chocolat blanc de crème liquide entière Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
35. Faites chauffer le lait avec les grains de vanille, puis ajoutez la gélatine réhydratée et versez-le sur le chocolat blanc préalablement fondu.
36. Mélangez bien pour obtenir une ganache lisse et brillante, puis ajoutez la crème liquide froide et mixez au mixeur plongeant.
37. Filmez au contact et laissez cristalliser 1 nuit au réfrigérateur.
38. Le même jour, démoulez votre buche et placez-la dans le plat de service.
39. Laissez-la décongeler une nuit au réfrigérateur.
40. Le lendemain, étalez le namelaka sur toute la surface de la bûche puis pochez des boules sur le dessus.
41. Décorez avec du praliné et des noisettes puis régalez-vous !