

Bûche noisette, fève tonka & caramel (sans gluten)

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 100g de sucre semoule
- 120g de crème liquide entière
- 2 jaunes d'œufs
- 30 de beurre
- 100g de chocolat au lait à 46% de cacao
- 50g de beurre noisette (environ 70-75g de beurre au départ)
- 40g de noisettes
- 15g de poudre d'amande
- 15g de poudre de noisette
- 50g de sucre glace
- 10g de maïzena
- 10g de yaourt nature
- 10g de miel
- 38g de blancs d'œufs (1)
- 38g de blancs d'œufs (2)
- 27g de sucre semoule
- 55g de chocolat azelia
- 75g de praliné noisette
- 45g de pétales de maïs
- 120g de lait entier
- 120g de crème liquide entière
- 50g de jaunes d'œufs
- 20g de sucre
- 6g de gélatine
- 200g de praliné noisette
- 150g de crème liquide entière à monter en chantilly
- 250g de chocolat au lait à 46% de cacao
- 45g d'huile neutre type pépin de raisin
- 50g de noisettes hachées

Préparation

1. J'ai utilisé les chocolats Azelia et Bahibé de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. En parallèle, faites chauffer la crème avec la fève tonka râpée.
3. Quand le caramel est ambré, déglacez-le avec la crème.
4. Retirez-le du feu et laissez-le refroidir quelques minutes.
5. Ajoutez les jaunes d'œufs en mélangeant bien (attention à ne pas les ajouter trop tôt, les œufs risqueraient de coaguler).
6. Remettez sur le feu et faites cuire à 85°C comme une crème anglaise.
7. Hors du feu, ajoutez le beurre, la fleur de sel et enfin le chocolat.
8. Mélangez bien, puis versez le caramel dans le moule à insert en métal préalablement chemisé de papier guitare (pour faciliter le démoulage).
9. Pour cette recette, vous ne pouvez pas utiliser de moule en silicone (comme il s'agit de caramel, l'insert ne va pas durcir comme un insert classique) ; si vous n'avez pas de moule en métal et de feuille guitare, laissez refroidir le crémeux et pochez-le en un gros boudin au moment du montage, ou bien étalez-le sur le biscuit/croustillant et placez-le au congélateur.

10. Biscuit noisette : de beurre noisette (environ 70- de beurre au départ) de noisettes de poudre d'amande de poudre de noisette de sucre glace de maïzena de yaourt nature de miel de blancs d'œufs (1) de blancs d'œufs (2) de sucre semoule Préparez le beurre noisette : faites-le cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il cesse de crépiter et qu'il prenne une couleur ambrée.
11. Laissez-le tiédir.
12. Torréfiez les noisettes à 150°C pendant 15 minutes, puis laissez-les refroidir et hachez-les grossièrement.
13. Ajoutez le sucre glace, les poudres d'amande et de noisette et la maïzena.
14. Ajoutez le yaourt, le miel et les blancs d'œufs (1).
15. Montez les blancs (2) en neige avec le sucre semoule.
16. Ajoutez la meringue au mélange précédent en mélangeant délicatement à la maryse.
17. Prélevez un quart de ce mélange et incorporez-le au beurre noisette.
18. Ensuite, reversez dans le reste de la préparation et mélangez délicatement.
19. Etalez le biscuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (le biscuit doit être un peu plus grand que le moule à bûche).
20. Enfournez dans le four préchauffé à 165°C pendant 12 à 15 minutes.
21. Croustillant praliné : de chocolat azelia de praliné noisette de pétales de maïs Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et les pétales de maïs.
22. Découpez le biscuit noisette refroidi à la bonne dimension.
23. Etalez le croustillant sur le biscuit, puis faites cristalliser au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'au montage.
24. Mousse praliné noisette & tonka : de lait entier de crème liquide entière de jaunes d'œufs de sucre de gélatine de praliné noisette 1/3 de fève tonka de crème liquide entière à monter en chantilly Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.
25. Faites chauffer le lait et la crème avec la fève tonka.
26. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
27. Versez le lait dessus en mélangeant bien, puis reversez dans la casserole.
28. Faites cuire à 85°C en remuant constamment.
29. Ensuite, ajoutez la gélatine réhydratée et bien essorée, puis le praliné.
30. Laissez la crème anglaise refroidir à 35°C.
31. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.
32. Incorporez-la délicatement à la crème anglaise, puis passez immédiatement au montage.
33. Montage : Versez la moitié de la mousse dans le moule recouvert de feuille guitare.
34. Ajoutez l'insert (même après plusieurs heures, il sera difficile à manipuler, c'est normal).
35. Recouvrez de mousse.
36. Terminez en ajoutant le biscuit et le croustillant.
37. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
38. Glaçage rocher noisette : de chocolat au lait à 46% de cacao d'huile neutre type pépin de raisin de noisettes hachées Quelques noisettes pour la déco Faites fondre le chocolat doucement, puis ajoutez l'huile et les noisettes hachées.
39. Quand le glaçage est à environ 35°C, démoulez la bûche et placez-la sur une grille (posé sur un récipient pour récupérer l'excédent de glaçage).

40. Versez le glaçage dessus.
41. Décorez avec des noisettes, puis laissez décongeler au réfrigérateur minimum 3 à 4 heures et enfin régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com