

Bûche gianduja & clémentine

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 355g de jus de clémentine
- 12g de pectine NH
- 75g de sucre semoule
- 50g de beurre
- 85g de gianduja
- 1 œuf
- 20g de sucre
- 30g de farine
- 40g de noisettes hachées
- 55g de chocolat au lait à 46% de cacao
- 85g de praliné
- 65g de crêpes dentelles
- 140g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 50g de jaunes d'œufs
- 40g de sucre
- 4g de gélatine
- 180g de gianduja
- 180g de crème liquide entière

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Bahibé de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé les noisettes Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Faites chauffer le jus de clémentine, puis ajoutez le mélange sucre/pectine en pluie en mélangeant bien.
4. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson pendant environ 2 minutes.
5. Ensuite, versez le mélange dans un bol et faites refroidir totalement.
6. Quand le confit a pris et est froid, ajoutez les zestes.
7. Biscuit moelleux au gianduja : de beurre de gianduja 1 œuf de sucre de farine de noisettes hachées Faites fondre le beurre avec le gianduja.
8. Fouettez l'œuf avec le sucre, puis ajoutez le beurre et le gianduja.
9. Ensuite, incorporez la farine et enfin les noisettes hachées.
10. Versez dans un moule d'environ la taille de votre moule à bûche sur 1 cm d'épaisseur.
11. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 10 minutes.
12. Laissez refroidir.
13. Quand le moelleux est froid, découpez-le à la taille de votre moule, puis en deux dans la longueur.
14. Recouvrez chaque biscuit avec la moitié du confit de clémentine, puis empilez-les.
15. Placez au congélateur jusqu'au montage.
16. Croustillant praliné noisette : de chocolat au lait à 46% de cacao de praliné de crêpes dentelles Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné.
17. Incorporez ensuite les crêpes dentelles émiettées, puis étalez le croustillant entre deux feuilles de papier sulfurisé, de la taille du moule à bûche.

18. Placez au congélateur jusqu'au montage.
19. Mousse gianduja : de lait entier ousse de vanille de jaunes d'œufs de sucre de gélatine de gianduja de crème liquide entière Mettez la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
20. Faites chauffer le lait avec les grains de vanille.
21. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez le lait chaud dessus en mélangeant bien.
22. Reversez le tout dans la casserole, et faites cuire jusqu'à 85°C.
23. Ensuite, hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
24. Ajoutez ensuite le gianduja coupé en petits morceaux ou bien fondu.
25. Quand la crème est à environ 35°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.
26. Incorporez la chantilly délicatement à la crème à l'aide d'une maryse, puis passez immédiatement au montage.
27. Montage : Versez la moitié de la mousse dans le moule à bûche.
28. Ajoutez l'insert de biscuit et confit de clémentine, puis recouvrez avec la mousse.
29. Terminez avec le croustillant praliné, puis placez la bûche au congélateur jusqu'à prise complète.
30. Décoration : Glaçage velours chocolat Zestes de clémentine Copeaux de gianduja Démoulez la bûche, puis vaporisez-la immédiatement avec le glaçage velours couleur chocolat.
31. Décorez avec les zestes et les copeaux de gianduja, puis placez au réfrigérateur minimum 4h pour décongélation avant de vous régaler !