

Pecanmigdalotorda, karamelo & okolado

Ingrédients

- 95g de crème liquide
- 120g de purée de noix de pécan
- 125g de chocolat au lait
- 25g de miel
- 35g de beurre
- 40g de beurre demi-sel
- 50g de farine
- 65g de sucre
- 5g de levure chimique
- 1 œuf
- 50g de noix de pécan hachées
- 155g de sucre
- 45g de beurre demi-sel
- 70g de lait entier
- 15g de mascarpone
- 25g de jaunes d'œufs
- 10g de sucre
- 300g de crème liquide entière
- 150g de caramel
- 170g de chocolat au lait à 40%
- 375g de crème liquide entière à 35% de matière grasse
- 2 cuillères à soupe de purée de noix de pécan

Préparation

1. J'ai utilisé les chocolats Caraïbes et Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. En parallèle, faites fondre le chocolat.
3. Ajoutez la purée de pécan.
4. Ensuite, versez la crème chaude en 3 fois sur le mélange chocolat-pécan, en mélangeant bien après chaque ajout.
5. Quand la ganache est bien lisse et brillante, ajoutez le beurre en petits morceaux, et remuez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé.
6. Versez la ganache dans le moule à insert et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
7. Brownie noix de pécan : de chocolat noir de beurre demi-sel de farine de sucre de levure chimique 1 œuf de noix de pécan hachées Faites fondre le beurre avec le chocolat.
8. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez le mélange beurre-chocolat fondu.
9. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique.
10. Incorporez enfin les noix de pécan.
11. Versez la pâte dans un moule sur 0,5 à 1 cm d'épaisseur.
12. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 15.
13. Laissez refroidir puis découpez un rectangle de la bonne taille.
14. Caramel beurre salé : de crème liquide de sucre de beurre demi-sel Faites chauffer doucement la crème liquide.
15. Préparez un caramel à sec avec le sucre.

16. Quand le caramel a une jolie couleur, déglacez-le petit à petit avec la crème chaude en mélangeant bien.
17. Quand il est homogène, retirez-le du feu, puis ajoutez le beurre en petits morceaux.
18. Mélangez bien puis laissez le caramel refroidir.
19. Mousse caramel : de gélatine de lait entier de mascarpone de jaunes d'œufs de sucre de crème liquide entière de caramel Faites réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.
20. Faites chauffer le lait avec le mascarpone et le caramel.
21. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre.
22. Versez le liquide chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant sans cesse jusqu'à 83°C.
23. Ajoutez la gélatine réhydratée et bien essorée.
24. Laissez refroidir jusqu'à 30°C, puis montez la crème liquide en chantilly (pas trop ferme, sinon elle sera plus difficile à incorporer).
25. Ajoutez-la délicatement à la crème anglaise au caramel, puis passez immédiatement au montage.
26. Montage : Versez la moitié de la mousse dans le moule à bûche.
27. Ajoutez l'insert congelé, puis recouvrez avec la mousse.
28. Terminez en ajoutant le brownie.
29. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
30. Ganache montée au chocolat au lait & pécan : de chocolat au lait à 40% de crème liquide entière à 35% de matière grasse 2 cuillères à soupe de purée de noix de pécan Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-onde, très doucement.
31. Ajoutez la purée de pécan.
32. Faites chauffer la moitié de la crème, puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en mélangeant bien, de façon à créer une émulsion.
33. Ajoutez ensuite le reste de crème froide, mélangez bien puis placez au réfrigérateur pendant au minimum 6 heures, au mieux 1 nuit.
34. Ensuite, fouettez la ganache jusqu'à obtenir une texture de chantilly.
35. Pochez la ganache sur la bûche démoulée mais toujours congelée.
36. Enveloppez la bûche avec une feuille de papier guitare ou de rhodoid, appuyez légèrement pour aplatir la ganache, puis replacez au congélateur jusqu'à congélation totale.
37. Finitions : Un peu de caramel Quelques noix de pécan Retirez la feuille de papier guitare de la bûche encore congelée, puis posez-la sur votre plat de service et laissez-la décongeler pendant au moins 3 heures au réfrigérateur.
38. Décorez avec un peu de caramel et quelques noix de pécan.
39. Puis régalez-vous !