

BÛCHE CAFÉ - CRÉMEUX NOISETTE

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

INSERT - CRÉMEUX NOISETTE

1,8G DE GÉLATINE

25G DE SUCRE

25G DE JAUNES D'ŒUFS

135G DE CRÈME LIQUIDE À 30 OU 35% DE MATIÈRE GRASSE

70G DE PURÉE DE NOISETTE

METTEZ LA GÉLATINE À RÉHYDRATER DANS UN BOL D'EAU FROIDE.

FOUETTEZ LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE.

FAITES CHAUFFER LA CRÈME LIQUIDE AVEC LA PURÉE DE NOISETTE, PUIS VERSEZ-LA SUR LES ŒUFS.

REVERSEZ LE TOUT DANS LA CASSEROLE ET FAITES CUIRE À FEU DOUX EN REMUANT CONSTAMMENT JUSQU'À ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE DE 85°C.

HORS DU FEU, AJOUTEZ LA GÉLATINE RÉHYDRATÉE (ET ESSORÉE SI VOUS UTILISEZ DES FEUILLES).

VERSEZ DANS LE MOULE À INSERT ET PLACEZ AU CONGÉLATEUR JUSQU'À PRISE COMPLÈTE.

BISCUIT - DACQUOISE

45G DE POUDRE DE NOISETTE OU AMANDE

25G DE SUCRE GLACE

65G DE BLANCS D'ŒUF

30G DE SUCRE SEMOULE

5G DE LAIT EN POUDRE

10G DE FARINE T45

MÉLANGEZ LA POUDRE DE NOISETTE/AMANDE ET LE SUCRE GLACE.

MONTEZ LES BLANCS EN NEIGE ET SERREZ-LES AVEC LE SUCRE SEMOULE.

QUAND LES BLANCS SONT BIEN FERMES, AJOUTEZ LE MÉLANGE POUDRE DE NOISETTES/AMANDES ET SUCRE GLACE, PUIS LE LAIT EN POUDRE ET LA FARINE. MÉLANGEZ DÉLICATEMENT POUR NE PAS TROP CASSER LES BLANCS.

SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ, POCHEZ UN RECTANGLE DE 25CM DE LONG SUR 8CM DE LARGE.

ENFOURNEZ DANS LE FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 15 À 20 MINUTES, PUIS LAISSEZ-LES REFROIDIR.

CROUSTILLANT - PRALINÉ FEUILLANTINE

55G DE PRALINÉ NOISETTE
35G DE CHOCOLAT AU LAIT 40%
45G DE CRÊPES DENTELLES ÉMIETTÉES

FAITES FONDRE LE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE, PUIS AJOUTEZ LE PRALINÉ ET LES CRÊPES DENTELLES ÉMIETTÉES.
ÉTALEZ LE CROUSTILLANT SUR LE BISCUIT RETAILLÉ À LA BONNE DIMENSION, PUIS PLACEZ LE TOUT AU CONGÉLATEUR.

MOUSSE - CAFÉ

50G DE JAUNES D'ŒUFS
60G DE SUCRE
4G DE GÉLATINE
125G DE LAIT
5G D'EXTRAIT DE CAFÉ
230G DE CRÈME LIQUIDE À 35% DE MATIÈRE GRASSE

METTEZ LA GÉLATINE DANS UN BOL D'EAU POUR LA RÉHYDRATER.

FOUETTEZ LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE.

FAITES CHAUFFER LE LAIT AVEC LE CAFÉ, PUIS VERSEZ-LE SUR LES ŒUFS.

REVERSEZ LE TOUT DANS LA CASSEROLE, PUIS FAITES CUIRE JUSQU'À 83°C.

AJOUTEZ LA GÉLATINE RÉHYDRATÉE (ET ESSORÉE SI VOUS UTILISEZ DES FEUILLES), PUIS LAISSEZ REFROIDIR JUSQU'À 35°C.

ENSUITE, MONTEZ LA CRÈME LIQUIDE EN CHANTILLY PAS TROP FERME, PUIS INCORPOREZ-LA DÉLICATEMENT À LA CRÈME AU CAFÉ.

PASSEZ AU MONTAGE.

MONTAGE - CONGÉLATION

VERSEZ UN TIERS DE LA MOUSSE AU FOND DE VOTRE MOULE À BÛCHES.

TAPISSEZ LES PAROIS AVEC CE QUE VOUS VENEZ DE VERSER.

AJOUTEZ L'INSERT CONGELÉ AU CENTRE.

RECOUVREZ AVEC DE LA MOUSSE.

AJOUTEZ LE BISCUIT RECOUVERT DE CROUSTILLANT.

PUIS LISSEZ AVEC LA MOUSSE RESTANTE.

PLACEZ AU CONGÉLATEUR JUSQU'À PRISE COMPLÈTE.

DÉCOR - GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT

170G DE CHOCOLAT AU LAIT 40% DE CACAO

375G DE CRÈME LIQUIDE À 35% DE MATIÈRE GRASSE

FAITES CHAUFFER LA MOITIÉ DE LA CRÈME.

VERSEZ-LA SUR LE CHOCOLAT PARTIELLEMENT FONDU, PUIS MIXEZ POUR OBTENIR UNE GANACHE BIEN LISSE.

AJOUTEZ LE RESTE DE CRÈME FROIDE ET MIXEZ À NOUVEAU.

FILMEZ LA GANACHE AU CONTACT, PUIS PLACEZ-LA AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 6 HEURES MINIMUM, IDÉALEMENT UNE NUIT.