

# BÛCHE CAFÉ - GANACHE CHOCOLAT/NOISETTE

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

## INSERT - GANACHE CHOCOLAT/NOISETTE

95G DE CRÈME LIQUIDE

120G DE PURÉE DE NOISETTE

125G DE CHOCOLAT AU LAIT

25G DE MIEL

35G DE BEURRE

FAITES CHAUFFER LA CRÈME AVEC LE MIEL.

EN PARALLÈLE, FAITES FONDRE LE CHOCOLAT. AJOUTEZ LA PURÉE DE NOISETTE.

ENSUITE, VERSEZ LA CRÈME CHAUDE EN 3 FOIS SUR LE MÉLANGE CHOCOLAT—NOISETTE, EN MÉLANGEANT BIEN APRÈS CHAQUE AJOUT.

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.

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

## BISCUIT - MADELEINE

55G DE FARINE T45

3G DE LEVURE CHIMIQUE

55G DE BEURRE

1 ŒUF À TEMPÉRATURE AMBIANTE

30G DE SUCRE SEMOULE

25G DE MIEL

TAMISEZ LA FARINE AVEC LA LEVURE CHIMIQUE ET FAITES FONDRE LE BEURRE.

MÉLANGEZ LES ŒUFS, LE SUCRE ET LE MIEL À LA MARYSE, PUIS INCORPOREZ LA FARINE ET LA LEVURE. AJOUTEZ ENFIN LE BEURRE FONDU.

PLACEZ LA PÂTE AU RÉFRIGÉRATEUR POUR MINIMUM 6 HEURES, AU MIEUX UNE NUIT.

ENSUITE, VERSEZ LA PÂTE DANS UN CADRE D'ENVIRON 25–30CM DE LONGUEUR ET 10CM DE LARGE ET ENFOURNEZ DANS LE FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C.

LAISSEZ CUIRE 2 MINUTES, PUIS BAISSEZ LA TEMPÉRATURE À 160°C ET LAISSEZ CUIRE ENCORE UNE DIZAINE DE MINUTES.

## 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 - CHANTILLY

250G DE CRÈME LIQUIDE À 35% DE MATIÈRE GRASSE

25G DE SUCRE GLACE

ZESTES D'UN CITRON (OU VANILLE, OU FLEUR D'ORANGER)

DÉMOULEZ LA BÛCHE ET PLACEZ-LA AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 3 À 4 HEURES.

FOUETTEZ ENSUITE LA CRÈME EN CHANTILLY, PUIS AJOUTEZ LE SUCRE GLACE ET L'AROMATISATION CHOISIE.

POCHEZ LA CHANTILLY SUR LA BÛCHE.