

# BÛCHE CAFÉ - LEMON CURD

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

## INSERT - LEMON CURD

2 ŒUFS

75G DE SUCRE

110G DE BEURRE

LE ZESTE DE DEUX CITRONS

65G DE JUS DE CITRON

MÉLANGEZ LES ZESTES DE CITRON AVEC LE SUCRE DANS UN CUL-DE-POULE.

AJOUTEZ ENSUITE LES ŒUFS PUIS LE JUS DE CITRON EN FOUETTANT BIEN.

FAITES ÉPAISSIR LA CRÈME SUR FEU MOYEN EN MÉLANGEANT RÉGULIÈREMENT.

QUAND LA CRÈME EST ÉPAISSE, RETIREZ-LA DU FEU PUIS AJOUTEZ LE BEURRE EN PETITS MORCEAUX.

MIXEZ-LA À L'AIDE D'UN MIXEUR PLONGEANT PUIS VERSEZ-LA DANS LE MOULE À INSERT.

## 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 BAISSER 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 - 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.