

BÛCHE CARAMEL BEURRE SALÉ - CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

INSERT - CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

60G DE LAIT ENTIER

60G DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

24G DE JAUNES D'ŒUFS

9G DE SUCRE SEMOULE

1,5G DE GÉLATINE EN FEUILLE

45G DE CHOCOLAT NOIR CARAÏBES OU UN CHOCOLAT À 65/70% DE CACAO

PLACEZ LA GÉLATINE DANS UN GRAND BOL D'EAU FROIDE POUR LA RÉHYDRATER.

PRÉPAREZ UNE CRÈME ANGLAISE : PORTEZ À ÉBULLITION LE LAIT ET LA CRÈME. EN PARALLÈLE, FOUETTEZ LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE.

VERSEZ ENSUITE LE LIQUIDE BOUILLANT SUR LES ŒUFS EN FOUETTANT BIEN, PUIS REVERSEZ LE TOUT DANS UNE CASSEROLE.

FAITES CUIRE LA CRÈME JUSQU'À 84°C EN REMUANT CONSTAMMENT, PUIS ÔTEZ DU FEU.

AJOUTEZ LA GÉLATINE RÉHYDRATÉE (ET ESSORÉE SI CE SONT DES FEUILLES), PUIS LE CHOCOLAT FONDU ET PASSEZ LE CRÉMEUX AU MIXEUR PLONGEANT.

VERSEZ ENSUITE DANS LE MOULE À INSERT ET PLACEZ AU CONGÉLATEUR.

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 BAISSÉZ LA TEMPÉRATURE À 160°C ET LAISSEZ CUIRE ENCORE UNE DIZAINE DE MINUTES.

CROUSTILLANT - AMANDE & CHOCOLAT BLANC

45G DE PURÉE D'AMANDE

60G DE CHOCOLAT BLANC IVOIRE

25G DE CRÊPES DENTELLES

FAITES FONDRE LE CHOCOLAT.

AJOUTEZ LA PURÉE D'AMANDE, PUIS LES CRÊPES DENTELLES ÉMIETTÉES.

ÉTALEZ LE CROUSTILLANT SUR LE BISCUIT RETAILLÉ À LA BONNE DIMENSION, PUIS PLACEZ LE TOUT AU CONGÉLATEUR.

MOUSSE - CAMEL BEURRE SALÉ

3G DE GÉLATINE

70G DE LAIT ENTIER

15G DE MASCARPONE

25G DE JAUNES D'ŒUFS

10G DE SUCRE

300G DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

150G DE CAMEL AU BEURRE SALÉ

FAITES RÉHYDRATER LA GÉLATINE DANS UN BOL D'EAU FROIDE.

FAITES CHAUFFER LE LAIT AVEC LE MASCARPONE ET LE CAMEL.

FOUETTEZ LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE.

VERSEZ LE LIQUIDE CHAUD DESSUS, PUIS REVERSEZ LE TOUT DANS LA CASSEROLE ET FAITES CUIRE EN REMUANT SANS CESSÉ JUSQU'À 83°C.

AJOUTEZ LA GÉLATINE RÉHYDRATÉE (ET ESSORÉE SI CE SONT DES FEUILLES).

LAISSEZ REFROIDIR JUSQU'À 30°C, PUIS MONTEZ LA CRÈME LIQUIDE EN CHANTILLY (PAS TROP FERME, SINON ELLE SERA PLUS DIFFICILE À INCORPORER).

AJOUTEZ-LA DÉLICATEMENT À LA CRÈME ANGLAISE AU CAMEL, PUIS PASSEZ IMMÉDIATEMENT AU MONTAGE.

MONTAGE - CONGÉLATION

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

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.