

BÛCHE CARAMEL BEURRE SALÉ - 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 - 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 - CARAMEL 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 CARAMEL AU BEURRE SALÉ

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

FAITES CHAUFFER LE LAIT AVEC LE MASCARPONE ET LE CARAMEL.

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 CESSE 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 CARAMEL, PUIS PASSEZ IMMÉDIATEMENT 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 - NAMELAKA VANILLE

50G DE LAIT ENTIER

1 GOUSSE DE VANILLE

1G DE GÉLATINE

85G DE CHOCOLAT BLANC

100G DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

FAITES RÉHYDRATER LA GÉLATINE DANS DE L'EAU FROIDE.

FAITES CHAUFFER LE LAIT AVEC LES GRAINS DE VANILLE, PUIS AJOUTEZ LA GÉLATINE RÉHYDRATÉE ET VERSEZ-LE SUR LE CHOCOLAT BLANC PRÉALABLEMENT FONDU.

MÉLANGEZ BIEN POUR OBTENIR UNE GANACHE LISSE ET BRILLANTE, PUIS AJOUTEZ LA CRÈME LIQUIDE FROIDE ET MIXEZ AU MIXEUR PLONCEANT.

FILMEZ AU CONTACT ET LAISSEZ CRYSTALLISER 1 NUIT AU RÉFRIGÉRATEUR.

LE MÊME JOUR, DÉMOULEZ VOTRE BÛCHE ET PLACEZ-LA DANS LE PLAT DE SERVICE.

LAISSEZ-LA DÉCONGELER UNE NUIT AU RÉFRIGÉRATEUR.

LE LENDEMAIN, ÉTALEZ LE NAMELAKA SUR TOUTE LA SURFACE DE LA BÛCHE PUIS POchez DES BOULES SUR LE DESSUS.

DÉCOREZ AVEC DU PRALINÉ ET DES NOISETTES PUIS RÉGALEZ-VOUS !