

BÛCHE Caramel Beurre Salé - Crèmeux Noisette

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

INSERT - Crèmeux 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 - BISCUIT CHOCOLAT

50G DE BEURRE
210G DE CHOCOLAT NOIR
200G DE BLANCS D'ŒUFS
65G DE SUCRE SEMOULE
50G DE JAUNES D'ŒUFS

FAITES FONDRE LE CHOCOLAT ET LE BEURRE À 50°C.

MONTÉZ LES BLANCS EN NEIGE ET SERREZ-LES AVEC LE SUCRE POUR OBTENIR UNE MERINGUE.

INCORPOREZ UNE PETITE PARTIE DES BLANCS MONTÉS AU MÉLANGE BEURRE/CHOCOLAT, PUIS AJOUTEZ LES JAUNES D'ŒUFS.

AJOUTEZ ENFIN LE RESTE DE LA MERINGUE DÉLICATEMENT À LA MARYSE.

VERSEZ DANS UN CADRE, PUIS FAITES CUIRE 10 À 15 MINUTES À 180°C.

CROUSTILLANT - RIZ SOUFFLÉ

75G DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT
25G DE RIZ SOUFFLÉ

FAITES FONDRE LE CHOCOLAT DOUCEMENT, PUIS MÉLANGEZ-LE AU RIZ SOUFFLÉ.

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 CESSER 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 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.