

BÛCHE CARAMEL BEURRE SALÉ - CRÉMEUX PISTACHE

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

INSERT - CRÉMEUX PISTACHE

2G DE GÉLATINE

25G DE SUCRE

45G DE JAUNES D'ŒUFS

160G DE CRÈME LIQUIDE À 30 OU 35% DE MATIÈRE GRASSE

80G DE PURÉE DE PISTACHE

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 PISTACHE, 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 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 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 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 - GLAÇAGE ROCHER

250G DE CHOCOLAT AU CHOIX

60G D'HUILE NEUTRE (TYPE PÉPIN DE RAISIN)

50G DE NOISETTES, AMANDES OU PISTACHES HACHÉES

QUELQUES NOISETTES POUR LA DÉCORATION

FAITES FONDRE LE CHOCOLAT DOUCEMENT, PUIS AJOUTEZ L'HUILE ET LES FRUITS SECS HACHÉS.

LORSQUE LE GLAÇAGE ATTEINT ENVIRON 35°C, DÉMOULEZ LA BÛCHE ET PLACEZ-LA SUR UNE GRILLE POSÉE SUR UN RÉCIPIENT POUR RÉCUPÉRER L'EXCÉDENT.

VERSEZ LE GLAÇAGE PAR-DESSUS.