

BÛCHE CARAMEL BEURRE SALÉ - 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 - BISCUIT CUILLÈRE

60G DE BLANCS D'ŒUFS (ENVIRON 2 BLANCS)

50G DE SUCRE SEMOULE

40G DE JAUNES D'ŒUFS (ENVIRON 2 À 3 JAUNES)

50G DE FARINE T55

QS DE SUCRE GLACE

COMMENCEZ PAR PRÉPARER UNE MERINGUE FRANÇAISE : MONTEZ LES BLANCS EN NEIGE, PUIS SERREZ-LES EN AJOUTANT LE SUCRE EN TROIS FOIS ET EN AUGMENTANT PROGRESSIVEMENT LA VITESSE DU ROBOT. LA MERINGUE EST PRÊTE QUAND ELLE EST LISSE, BRILLANTE ET QU'ELLE FAIT LE BEC D'OISEAU.

ENSUITE, AJOUTEZ LES JAUNES D'ŒUFS ET FOUETTEZ À NOUVEAU QUELQUES SECONDES, JUSTE LE TEMPS DE LES INCORPORER.

FINISSEZ EN INCORPORANT DÉLICATEMENT LA FARINE TAMISÉE À LA MARYSE.

POCHEZ LE BISCUIT CUILLÈRE SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ, EN FORMANT UN RECTANGLE DE LA TAILLE DE VOTRE MOULE À BÛCHE.

SAPOUDREZ DE SUCRE GLACE À DEUX REPRISES, PUIS ENFOURNEZ DANS LE FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 12 À 15 MINUTES.

LAISSEZ REFROIDIR.

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 - 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 - CHANTILLY

250G DE CRÈME LIQUIDE À 35% DE MATIÈRE GRASSE

25G DE SUCRE GLACE

ZESTES D'UN CITRON (OU VANILLE, OU FLEUR D'ORANGER)

DÉMOULEZ LA BÛCHE ET PLACEZ-LA AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 3 À 4 HEURES.

FOUETTEZ ENSUITE LA CRÈME EN CHANTILLY, PUIS AJOUTEZ LE SUCRE GLACE ET L'AROMATISATION CHOISIE.

POCHEZ LA CHANTILLY SUR LA BÛCHE.