

BÛCHE CHOCOLAT AU LAIT - CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

INSERT - CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

60G DE LAIT ENTIER

60G DE CRÈME LIQUIDE ENTIERE

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 - COOKIE

80G DE BEURRE
35G DE SUCRE MUSCOVADO
35G DE SUCRE
35G D'ŒUF
1G DE LEVURE CHIMIQUE
105G DE FARINE
5G DE MAÏZENA
1G DE SEL
75G DE NOIX/NOISETTES/AMANDES/PISTACHES/PECAN HACHÉES
90G DE CHOCOLAT

FOUETTEZ LE BEURRE AVEC LES SUCRES.

AJOUTEZ ENSUITE L'ŒUF EN FOUETTANT RAPIDEMENT POUR L'INCORPORER.

DANS UN BOL À PART, MÉLANGEZ LES INGRÉDIENTS SECS : FARINE, MAÏZENA, SEL ET LEVURE.

AJOUTEZ LES POUDRES AU MÉLANGE BEURRE—SUCRE—ŒUF, FOUETTEZ JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE HOMOGÈNE (PAS PLUS LONGTEMPS).

INCORPOREZ LES FRUITS SECS HACHÉS PUIS LES PÉPITES DE CHOCOLAT.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 210°C.

ÉTALEZ LA PÂTE À COOKIE EN UN RECTANGLE D'1CM D'ÉPAISSEUR (UN PEU PLUS GRAND QUE LA BASE DU MOULE À BÛCHE) ET FAITES-LE CUIRE PENDANT 8 À 10 MINUTES, PUIS LAISSEZ-LE REFROIDIR SUR SA PLAQUE.

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 - CHOCOLAT AU LAIT

180G DE CHOCOLAT AU LAIT À 40% DE CACAO

55G DE LAIT ENTIER

225G DE CRÈME LIQUIDE À 35% DE MATIÈRE GRASSE

FAITES CHAUFFER LE LAIT.

FAITES FONDRE LE CHOCOLAT AU LAIT, PUIS VERSEZ LE LAIT CHAUD EN PLUSIEURS FOIS DESSUS EN MÉLANGEANT BIEN POUR OBTENIR UNE GANACHE LISSE ET BRILLANTE.

QUAND LA GANACHE EST À 50–55°C, FOUETTEZ LA CRÈME LIQUIDE EN CHANTILLY PAS TROP FERME, ET INCORPOREZ-LA DÉLICATEMENT À LA GANACHE.

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 - 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.