

BÛCHE CHOCOLAT AU LAIT - 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 - 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 - 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 - 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 PLONGEANT.

FILMEZ AU CONTACT ET LAISSEZ CRISTALLISER 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 !