

# 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 - 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 - 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 - 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.