

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 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.

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

LAISSEZ REFROIDIR.

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 - ÉCLATS DE FRUITS SECS

250G À 300G DE FRUITS SECS HACHÉS (NOISETTES, AMANDES, PISTACHES, PÉCANS)

FAITES DÉCONGELER VOTRE BûCHE UNE HEURE AU RÉFRIGÉRATEUR.

ROULEZ-LA ENSUITE DANS LES ÉCLATS DE FRUITS SECS.

LAISSEZ-LA TERMINER SA DÉCONGÉLATION PENDANT ENCORE AU MINIMUM 3 HEURES AU RÉFRIGÉRATEUR.