

# BÛCHE CHOCOLAT NOIR - 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 - DACQUOISE

45G DE POUDRE DE NOISETTE OU AMANDE

25G DE SUCRE GLACE

65G DE BLANCS D'ŒUF

30G DE SUCRE SEMOULE

5G DE LAIT EN POUDRE

10G DE FARINE T45

MÉLANGEZ LA POUDRE DE NOISETTE/AMANDE ET LE SUCRE GLACE.

MONTEZ LES BLANCS EN NEIGE ET SERREZ-LES AVEC LE SUCRE SEMOULE.

QUAND LES BLANCS SONT BIEN FERMES, AJOUTEZ LE MÉLANGE POUDRE DE NOISETTES/AMANDES ET SUCRE GLACE, PUIS LE LAIT EN POUDRE ET LA FARINE. MÉLANGEZ DÉLICATEMENT POUR NE PAS TROP CASSER LES BLANCS.

SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ, POCHEZ UN RECTANGLE DE 25CM DE LONG SUR 8CM DE LARGE.

ENFOURNEZ DANS LE FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 15 À 20 MINUTES, PUIS LAISSEZ-LES 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 NOIR

125G DE LAIT ENTIER

2G DE GÉLATINE

145G DE CHOCOLAT NOIR

250G DE CRÈME LIQUIDE À 35% DE MATIÈRE GRASSE

RÉHYDRATEZ LA GÉLATINE DANS DE L'EAU FROIDE.

FAITES CHAUFFER LE LAIT, PUIS AJOUTEZ LA GÉLATINE RÉHYDRATÉE (ET ESSORÉE SI VOUS UTILISEZ DE LA GÉLATINE EN FEUILLES).

VERSEZ SUR LE CHOCOLAT NOIR PRÉALABLEMENT FONDU, MIXEZ POUR OBTENIR UNE GANACHE LISSE ET BRILLANTE.

QUAND LE MÉLANGE EST À 45°C, MONTEZ 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 PLONCEANT.

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 !