

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.

MONTÉZ 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, POCHÉZ 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 - 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.