

BÛCHE CITRON - 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 - CITRON

90G DE JUS DE CITRON JAUNE

LES ZESTES DE 3 CITRONS JAUNES

1 ŒUF

1 JAUNE D'ŒUF

75G DE SUCRE

15G DE MAÏZENA

75G DE BEURRE

300G DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

MÉLANGEZ LE SUCRE AVEC LES ZESTES.

AJOUTEZ L'ŒUF ET LE JAUNE D'ŒUF, FOUETTEZ BIEN PUIS AJOUTEZ LA MAÏZENA ET MÉLANGEZ À NOUVEAU.

FAITES CHAUFFER LE JUS DE CITRON, PUIS VERSEZ LE LIQUIDE CHAUD SUR LES ŒUFS.

REVERSEZ LE TOUT DANS LA CASSEROLE ET FAITES ÉPAISSIR À FEU MOYEN EN REMUANT CONSTAMMENT.

HORS DU FEU, AJOUTEZ LE BEURRE COUPÉ EN PETITS MORCEAUX ET MÉLANGEZ BIEN, OU MIXEZ AU MIXEUR PLONGEANT.

ENSUITE, FILMEZ AU CONTACT ET FAITES REFROIDIR TOTALEMENT AU RÉFRIGÉRATEUR.

ENSUITE, MONTEZ LA CRÈME LIQUIDE EN CHANTILLY PAS TROP FERME, ET INCORPOREZ-LA DÉLICATEMENT À LA CRÈME AU CITRON.

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.