

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 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 - 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 - 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.