

BÛCHE VANILLE - CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

INSERT - CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

60G DE LAIT ENTIER

60G DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

24G DE JAUNES D'ŒUFS

9G DE SUCRE SEMOULE

1,5G DE GÉLATINE EN FEUILLE

45G DE CHOCOLAT NOIR CARAÏBES OU UN CHOCOLAT À 65/70% DE CACAO

PLACEZ LA GÉLATINE DANS UN GRAND BOL D'EAU FROIDE POUR LA RÉHYDRATER.

PRÉPAREZ UNE CRÈME ANGLAISE : PORTEZ À ÉBULLITION LE LAIT ET LA CRÈME. EN PARALLÈLE, FOUETTEZ LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE.

VERSEZ ENSUITE LE LIQUIDE BOUILLANT SUR LES ŒUFS EN FOUETTANT BIEN, PUIS REVERSEZ LE TOUT DANS UNE CASSEROLE.

FAITES CUIRE LA CRÈME JUSQU'À 84°C EN REMUANT CONSTAMMENT, PUIS ÔTEZ DU FEU.

AJOUTEZ LA GÉLATINE RÉHYDRATÉE (ET ESSORÉE SI CE SONT DES FEUILLES), PUIS LE CHOCOLAT FONDU ET PASSEZ LE CRÉMEUX AU MIXEUR PLONGEANT.

VERSEZ ENSUITE DANS LE MOULE À INSERT ET PLACEZ AU CONGÉLATEUR.

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, 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 - VANILLE

58G DE LAIT ENTIER

12G DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

1 GOUSSE DE VANILLE

20G DE JAUNES D'ŒUFS

20G DE SUCRE

2,3G DE GÉLATINE

250G DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

FAITES RÉHYDRATER LA GÉLATINE DANS DE L'EAU FROIDE.

FAITES CHAUFFER LE LAIT AVEC LA PETITE QUANTITÉ DE CRÈME LIQUIDE ET LES GRAINS DE LA GOUSSE DE VANILLE.

FOUETTEZ LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE.

VERSEZ LE LIQUIDE CHAUD DESSUS, PUIS REVERSEZ LE TOUT DANS LA CASSEROLE ET FAITES CUIRE À LA NAPPE (83°C) EN MÉLANGEANT CONSTAMMENT.

AJOUTEZ LA GÉLATINE RÉHYDRATÉE (ET ESSORÉE SI VOUS UTILISEZ DE LA GÉLATINE EN FEUILLES).

QUAND LA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE ATTEINT 35°C, MONTEZ LA CRÈME LIQUIDE EN CHANTILLY PAS TROP FERME.

INCORPOREZ-LA DÉLICATEMENT À LA CRÈME ANGLAISE À 28–30°C, PUIS 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 - GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT

170G DE CHOCOLAT AU LAIT 40% DE CACAO

375G DE CRÈME LIQUIDE À 35% DE MATIÈRE GRASSE

FAITES CHAUFFER LA MOITIÉ DE LA CRÈME.

VERSEZ-LA SUR LE CHOCOLAT PARTIELLEMENT FONDU, PUIS MIXEZ POUR OBTENIR UNE GANACHE BIEN LISSE.

AJOUTEZ LE RESTE DE CRÈME FROIDE ET MIXEZ À NOUVEAU.

FILMEZ LA GANACHE AU CONTACT, PUIS PLACEZ-LA AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 6 HEURES MINIMUM, IDÉALEMENT UNE NUIT.