

BÛCHE VANILLE - 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 - COOKIE

80G DE BEURRE

35G DE SUCRE MUSCOVADO

35G DE SUCRE

35G D'ŒUF

1G DE LEVURE CHIMIQUE

105G DE FARINE

5G DE MAÏZENA

1G DE SEL

75G DE NOIX/NOISETTES/AMANDES/PISTACHES/PECAN HACHÉES

90G DE CHOCOLAT

FOUETTEZ LE BEURRE AVEC LES SUCRES.

AJOUTEZ ENSUITE L'ŒUF EN FOUETTANT RAPIDEMENT POUR L'INCORPORER.

DANS UN BOL À PART, MÉLANGEZ LES INGRÉDIENTS SECS : FARINE, MAÏZENA, SEL ET LEVURE.

AJOUTEZ LES POUDRES AU MÉLANGE BEURRE-SUCRE-ŒUF, FOUETTEZ JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE HOMOGÈNE (PAS PLUS LONGTEMPS).

INCORPOREZ LES FRUITS SECS HACHÉS PUIS LES PÉPITES DE CHOCOLAT.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 210°C.

ÉTALEZ LA PÂTE À COOKIE EN UN RECTANGLE D'1CM D'ÉPAISSEUR (UN PEU PLUS GRAND QUE LA BASE DU MOULE À BÛCHE) ET FAITES-LE CUIRE PENDANT 8 À 10 MINUTES, PUIS LAISSEZ-LE REFROIDIR SUR SA PLAQUE.

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.