

BÛCHE VANILLE - GANACHE CHOCOLAT/NOISETTE

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

INSERT - GANACHE CHOCOLAT/NOISETTE

95G DE CRÈME LIQUIDE

120G DE PURÉE DE NOISETTE

125G DE CHOCOLAT AU LAIT

25G DE MIEL

35G DE BEURRE

FAITES CHAUFFER LA CRÈME AVEC LE MIEL.

EN PARALLÈLE, FAITES FONDRE LE CHOCOLAT. AJOUTEZ LA PURÉE DE NOISETTE.

ENSUITE, VERSEZ LA CRÈME CHAUDE EN 3 FOIS SUR LE MÉLANGE CHOCOLAT-NOISETTE, EN MÉLANGEANT BIEN APRÈS CHAQUE AJOUT.

QUAND LA GANACHE EST BIEN LISSE ET BRILLANTE, AJOUTEZ LE BEURRE EN PETITS MORCEAUX, ET REMUEZ À NOUVEAU JUSQU'À CE QU'IL SOIT TOTALEMENT INCORPORÉ.

VERSEZ LA GANACHE 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 - 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 - 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.