

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 - 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 - RIZ SOUFLÉ

75G DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT

25G DE RIZ SOUFLÉ

FAITES FONDRE LE CHOCOLAT DOUCEMENT, PUIS MÉLANGEZ-LE AU RIZ SOUFLÉ.

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 BÎCHES.

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.