

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 - BISCUIT CHOCOLAT

50G DE BEURRE

210G DE CHOCOLAT NOIR

200G DE BLANCS D'ŒUFS

65G DE SUCRE SEMOULE

50G DE JAUNES D'ŒUFS

FAITES FONDRE LE CHOCOLAT ET LE BEURRE À 50°C.

MONTÉZ LES BLANCS EN NEIGE ET SERREZ-LES AVEC LE SUCRE POUR OBTENIR UNE MERINGUE.

INCORPOREZ UNE PETITE PARTIE DES BLANCS MONTÉS AU MÉLANGE BEURRE/CHOCOLAT, PUIS AJOUTEZ LES JAUNES D'ŒUFS.

AJOUTEZ ENFIN LE RESTE DE LA MERINGUE DÉLICATEMENT À LA MARYSE.

VERSEZ DANS UN CADRE, PUIS FAITES CUIRE 10 À 15 MINUTES À 180°C.

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 - 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.