

# BÛCHE VANILLE - LEMON CURD

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE BÛCHE DE 28 CM

## INSERT - LEMON CURD

2 ŒUFS

75G DE SUCRE

110G DE BEURRE

LE ZESTE DE DEUX CITRONS

65G DE JUS DE CITRON

MÉLANGEZ LES ZESTES DE CITRON AVEC LE SUCRE DANS UN CUL-DE-POULE.

AJOUTEZ ENSUITE LES ŒUFS PUIS LE JUS DE CITRON EN FOUETTANT BIEN.

FAITES ÉPAISSIR LA CRÈME SUR FEU MOYEN EN MÉLANGEANT RÉGULIÈREMENT.

QUAND LA CRÈME EST ÉPAISSE, RETIREZ-LA DU FEU PUIS AJOUTEZ LE BEURRE EN PETITS MORCEAUX.

MIXEZ-LA À L'AIDE D'UN MIXEUR PLONGEANT PUIS VERSEZ-LA DANS LE MOULE À INSERT.

## BISCUIT - MADELEINE

55G DE FARINE T45

3G DE LEVURE CHIMIQUE

55G DE BEURRE

1 ŒUF À TEMPÉRATURE AMBIANTE

30G DE SUCRE SEMOULE

25G DE MIEL

TAMISEZ LA FARINE AVEC LA LEVURE CHIMIQUE ET FAITES FONDRE LE BEURRE.

MÉLANGEZ LES ŒUFS, LE SUCRE ET LE MIEL À LA MARYSE, PUIS INCORPOREZ LA FARINE ET LA LEVURE. AJOUTEZ ENFIN LE BEURRE FONDU.

PLACEZ LA PÂTE AU RÉFRIGÉRATEUR POUR MINIMUM 6 HEURES, AU MIEUX UNE NUIT.

ENSUITE, VERSEZ LA PÂTE DANS UN CADRE D'ENVIRON 25–30CM DE LONGUEUR ET 10CM DE LARGE ET ENFOURNEZ DANS LE FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C.

LAISSEZ CUIRE 2 MINUTES, PUIS BAISSEZ LA TEMPÉRATURE À 160°C ET LAISSEZ CUIRE ENCORE UNE DIZAINE DE MINUTES.

## 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 - NAMELAKA VANILLE

50G DE LAIT ENTIER

1 GOUSSE DE VANILLE

1G DE GÉLATINE

85G DE CHOCOLAT BLANC

100G DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

FAITES RÉHYDRATER LA GÉLATINE DANS DE L'EAU FROIDE.

FAITES CHAUFFER LE LAIT AVEC LES GRAINS DE VANILLE, PUIS AJOUTEZ LA GÉLATINE RÉHYDRATÉE ET VERSEZ-LE SUR LE CHOCOLAT BLANC PRÉALABLEMENT FONDU.

MÉLANGEZ BIEN POUR OBTENIR UNE GANACHE LISSE ET BRILLANTE, PUIS AJOUTEZ LA CRÈME LIQUIDE FROIDE ET MIXEZ AU MIXEUR PLONCEANT.

FILMEZ AU CONTACT ET LAISSEZ CRISTALLISER 1 NUIT AU RÉFRIGÉRATEUR.

LE MÊME JOUR, DÉMOULEZ VOTRE BÛCHE ET PLACEZ-LA DANS LE PLAT DE SERVICE.

LAISSEZ-LA DÉCONGELER UNE NUIT AU RÉFRIGÉRATEUR.

LE LENDEMAIN, ÉTALEZ LE NAMELAKA SUR TOUTE LA SURFACE DE LA BÛCHE PUIS POCHEZ DES BOULES SUR LE DESSUS.

DÉCOREZ AVEC DU PRALINÉ ET DES NOISETTES PUIS RÉGALEZ-VOUS !