



Bûche vanille et praliné

Ingredients

Biscuit noisette

50g de blancs d'oeuf
15g de sucre
45g de sucre glace
45g de poudre de noisettes
5g de farine

Croustillant praliné

40g de chocolat blanc
60g de praliné
30g de crêpes dentelles

Crémeux praliné

2 jaunes d'oeuf
20g de sucre
100g de lait
100g de crème liquide entière
2g de gélatine
90g de praliné

Mousse vanille

2 jaunes d'oeuf
60g de sucre
110g de lait
5,5g de gélatine
320g de crème liquide entière
1 gousse de vanille

Glaçage miroir

100g de sucre
100g de sirop de glucose
50g d'eau
100g de chocolat blanc
70g de crème liquide entière
6g de gélatine

Biscuit noisette

BLA

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit noisettes et mettre au congélateur pour 1h

Crémeux praliné

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporez le praliné

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur minimum 3h

Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille fendue en 2

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir

Monter la crème liquide et l'incorporer délicatement à la préparation

Verser les 2/3 dans le moule à bûche

Déposer le crémeux praliné congelé en appuyant légèrement

Ajouter le reste de mousse et finir en posant le biscuit noisette

Mettre au congélateur une nuit

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le sucre, l'eau et le sirop de glucose jusqu'à 103°C

Hors du feu ajouter le chocolat en petits morceaux, la crème liquide et la gélatine essorée

Puis mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant

Laisser refroidir le glaçage jusqu'à 35°C puis napper la bûche congelée

Mettre à décongeler au frais durant au moins 6h
