

Bûche praliné et citron

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Crémeux au citron
2 jaunes d'oeuf
110g de crème liquide entière
100g de jus de citron
60g de sucre
1,5feuille de gélatine
Mousse pralinée
4 jaunes d'oeuf
300g de lait
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
30g de sucre
100g de pâte praliné
Glaçage miroir au cacao
75g d'eau
210g de sucre
70g de cacao non sucré
145g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Biscuit joconde

Prchauffer le four 180C

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine la maryse puis les blancs en neige.

Etaler sur une moiti de plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper 1bande la taille du moule

Crémeux au citron

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, le jus de citron, les jaunes d'oeufs et le sucre 6 minutes/80C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la glatine 10s/vitesse 3

Verser dans le moule insert et mettre au conglateur 4h

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Bûche praliné et citron

Mousse pralinée

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et lapte praline6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir au cacao

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4 minutes/100C/vitesse 0.5

Ajouter le cacao et la crme 20s/vitesse 3

Mettre la glatine essore 10s/vitesse 4

Versr sur l'entremet 30C

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse

Positionner le crmeux au citroncongel

Mettre le reste de mousse

Poser le biscuit et mettre au conglateurune nuit

Glacer 30C sur entremet congel

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr