



Bûche chocolat et noisettes

Ingredients

Biscuit noisettes

2 oeufs
 2 blancs d'oeufs
 80g de sucre glace
 80g de poudre de noisettes
 30g de farine
 20g de sucre

Croustillant noisettes

20g de chocolat au lait
 20g de crêpes dentelles
 40g de pâte de noisettes

Crèmeux chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
 100g de lait
 110g de crème liquide entière
 20g de sucre
 70g de chocolat noir
 1,5feuille de gélatine

Mousse à la noisette

4 jaunes d'oeuf
 300g de lait
 300g de crème liquide entière
 50g de sucre
 110g de pâte de noisettes
 3,5feuilles de gélatine

Glaçage miroir chocolat au lait sans glucose sans lait concentré

75g d'eau
 225g de sucre
 150g de chocolat au lait
 100g de crème liquide entière
 5feuilles de gélatine

Biscuit noisettes

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

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre de noisettes 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et découper une bande à la taille de votre moule

Croustillant noisettes

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter la pâte de noisette, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

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



Bûche chocolat et noisettes

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée, le chocolat noir et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h

Mousse à la noisette

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et la pâte de noisette 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir chocolat au lait sans glucose sans lait concentré

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Verser la crème 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 32°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Poser le crèmeux chocolat noir congelé

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit noisette et mettre au congélateur une nuit

Le lendemain démouler la bûche et la glacer