

Bûche chocolat et noisettes

Ingredients
Biscuit noisettes
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de poudre de noisettes
80g de sucre glace
30g de farine
20g de sucre
Croustillant noisettes
20g de chocolat au lait
20g de crêpes dentelles
40g de pâte de noisettes
Crémeux 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

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre de noisettes jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et dcouper une bande la taille de votre moule

Croustillant noisettes

Faire fondre le chocolatau bain marie

Ajouter la pte de noisette, puis les crpes dentellespralablement miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit noisettes et mettre au conglateur pour 1h

Crémeux chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Puis incorporez le chocolat noir en morceaux.

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

Mousse à la noisette

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu ainsi que la pte de noisette

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir chocolat au lait sans glucose sans lait concentré

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis la crme

Laisser refroidir 32C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse

Poser le crmeux chocolat noir congel

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit noisette et mettre au conglateur une nuit

Le lendemain dmouler la bche et la glacer