



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

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

Préchauffer le four à 180°C

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

Incorporez la farine.

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

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner 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

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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 chocolat noir en morceaux.

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 .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le 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 ainsi que la pâte de noisette

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 l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème

Laisser refroidir à 32°C pour glacer sur l'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
