

Bûche choco vanille TM

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
40g de lait
100g de farine
6g de levure chimique
5cuillères à soupe de pralin feuilleté
Mousse à la vanille
2 jaunes d'oeuf
3g de gélatine
140g de lait
140g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme vanille
40g de sucre
Mousse au chocolat noir
2 jaunes d'oeuf
3g de gélatine
160g de lait
170g de crème liquide entière
45g de sucre
100g de chocolat noir

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande la taille du moule

Etaler le pralin feuillet sur la bande de biscuit

Mettre au conglateur 1h

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Mousse à la vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et l'arme vanille 6min/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.

Verser dans le moule insert et mettre 3h au conglateur

Mousse au chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le chocolat et le lait 6min/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.

Montage

Verser la totalit de la mousse au chocolat dans le moule

Poser l'insert vanille congel en appuyant lgrement

Dposer le biscuit madeleine

Mettre au conglateur une nuit avant de pouvoir dmouler
