



## 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

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/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 à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Etaler le pralin feuilleté sur la bande de biscuit

Mettre au congélateur 1h

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

### Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et l'arôme vanille 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.

Verser dans le moule à insert et mettre 3h au congélateur

---

### Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le chocolat et le lait 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.

---

### Montage

Verser la totalité de la mousse au chocolat dans le moule

Poser l'insert vanille congelé en appuyant légèrement

Déposer le biscuit madeleine

Mettre au congélateur une nuit avant de pouvoir démouler

---