

Crèmeux au chocolat noir 70% Pur Bélize

Ingrédients

- Lait entier 50 g
- Glucose 5 g
- Chocolat noir 70 % 65 g
- Crème 100 g

Réalisation

Chauffer le lait et le glucose et verser sur le chocolat, mélanger et ajouter aussitôt la crème et couler en insert, congeler directement .

SF

Sablé Croustillant

STREUZEL noisette

Ingrédients

- Cassonade 50 g
- Poudre de noisette 50 g
- Farine 50 g
- Beurre 50g

Croustillant

- Streuzel noisette 200 g
- Chocolat pur Bélize 70 %
- Cassonade 10 g

Réalisation

Réaliser le streuzel noisette en mélangeant tous les ingrédients jusqu'à obtention de petites boules et cuire celui-ci à 155°C pendant 15 à 20 mn laisser refroidir, fondre le chocolat, broyer finement le streuzel et mélanger le tout avec la cassonade, étaler très fin sur une feuille de papier cuisson et cuire à 170°C pendant 8 mn directement à la sortie du four déposer le biscuit dessus et presser légèrement. Réserver.

SF

Biscuit moelleux chocolat

Ingrédients

- poudre amande 45g
- sucre glace 45 g
- jaune d'œufs 140 g
- beurre pommade 100g
- *chocolat pur Bèlize 70%* 40 g
- blanc d'œuf 220 g
- sucre cristal 45g
- *crème* 30 g

Réalisation

Monter la poudre d'amande avec les jaunes d'œuf et le sucre glace, ajouter le beurre pommade et le chocolat . Parallèlement, monter les blancs avec le sucre et mélanger le tout délicatement.

Cuisson à 180°C pendant 15 minutes.

SF

Mousse au chocolat

Ingrédients

- jaune d'œufs 120g
- œufs entiers 50g
- sucre 90g
- eau 60g
- chocolat pur Bélize 70% 300g
- crème fouettée 400g

Réalisation

Pocher au bain marie les œufs (entiers et jaunes) avec le sucre et l'eau entre 82 et 85 °C. Puis, monter le mélange jusqu'au refroidissement complet. Ajouter au mélange le chocolat fondu à 50 °C puis, la crème. Dresser aussitôt dans la bûche.

SF

Crème montée au chocolat noir 70% Pur Bélize

Ingrédients

- Crème n°1 50 g
- Chocolat pur Bélize 70 % 30 g
- Crème n°2 90 g

Réalisation

Chauffer la crème n°1 et verser sur le chocolat, mélanger et ajouter aussitôt la crème n°2 et réserver.

SF

MONTAGE

Réalisation

Dans un premier temps réaliser le crèmeux chocolat pour l'insert, idéalement la veille.

Réaliser le streuzel noisette et le cuire .

Faire le biscuit chocolat, et directement le croustillant afin de déposer le biscuit dessus à la sortie du four.

Ensuite réaliser la mousse chocolat, et la couler directement dans la gouttière, y déposer le crèmeux et le biscuit avec le croustillant et congelé le tout .

Démouler et glacer ou non votre bûche et procéder au décor de celle-ci.

SF