



Recette réalisée par
ÉTIENNE CULOT
Chef pâtissier

BÛCHE CHOCOLAT VENEZUELA ET NOISETTES FRANÇAISES

« J'ai un vrai coup de cœur pour les produits du Moulin de la Veyssière, alliés aux notes boisées du chocolat d'origine Venezuela. Recette pleine de gourmandise avec son praliné coulant. »

Recette pour 12 personnes

Mousse noisette :

- Yaourt 250 gr
- Crème 300 gr
- Pâte de noisettes 150 gr
- Masse gélatine 70 gr
- Eau 50gr
- Sucre 180 gr
- Jaune d'œufs 100 gr
- Pâte à bombe 400 gr

Procédé :

Mélanger le yaourt à la pâte de noisettes. Monter la crème moussieuse. Faire un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter la masse gélatine. Verser sur les jaunes d'œufs et cuire le tout à 81 degrés, puis monter au batteur. Quand la pâte à bombe est tiède (40°), la mélanger avec les yaourts puis la crème.

Biscuit à la farine de noisettes: pour 1 plaque 60/40

- Blancs d'œufs 600 gr
- Miel 60 gr
- Vergeoise blonde 180 gr
- Cassonade 180 gr
- Sucre glace 150 gr
- Poudre de noisettes du Moulin de La Veyssière 390 gr
- Farine 90 gr
- Farine de noisettes du Moulin de La Veyssière 110 gr
- Poudre à lever 6 gr
- Beurre noisette 100 gr
- Pâte de noisettes 100 gr

Procédé :

Monter les blancs, le miel et la cassonade, ajouter les poudres et finir avec le beurre noisette et la pâte de noisettes fondue. Cuire à 160°, puis tailler des rectangles de 6 cm par 55.

Croustillant chocolat

noisette : recette pour 1 plaque 60/40

- Chocolat origine Ghana Cacao Barry 183 gr
- Beurre 43 gr
- Pâte de noisettes 150 gr
- Gianduja 117 gr
- Praliné 117 gr
- Crumble 604 gr (tant pour tant Beurre, poudre de noisette, farine, sucre)
- Noisettes torréfiées concassées 128 gr

Procédé :

Cuire le crumble (tant pour tant poudre d'amande beurre sucre farine) faire fondre le chocolat lait et mélanger tous les éléments dans une cuve de batteur jusqu'à avoir un mélange homogène. Tailler 6 cm par 55.

Crèmeux chocolat origine Venezuela :

- Crème 800gr
- Jaune d'œufs 133gr
- Chocolat noir 400gr

Procédé :

Réaliser une anglaise avec la crème et les jaunes, verser sur le chocolat semi-fondu en 5 fois pour créer l'émulsion. Couler en cadre à 2 cm d'épaisseur.

Praliné noisettes :

- Noisettes 400 gr
- Sucre 250 gr
- Glucose 13 gr
- Eau 53 gr

Procédé :

Réaliser un caramel, verser sur les noisettes torréfiées. Mixer après refroidissement.

Montage de la bûche :

Venir déposer l'insert de crèmeux sur le croustillant et le biscuit. Congeler. Réaliser la mousse et poser l'insert dans le moule. Lisser et congeler. Finaliser avec le nappage neutre, quelques éclats de noisettes. Déposer 2 barrettes de chocolat et garnir de praliné au centre.

