

BUCHE CHOCOLAT PRALINE



BASE

Biscuit roulé cacao

Œuf extra-frais moyen : 2 (jaune+ blanc)
 Sucre semoule : 30+20 g
 Farine de blé type 55 : 50 g
 Ou 50% farine-50% maïzena
 Cacao poudre non sucré : 5 g

Blanchir le jaune et les $\frac{3}{4}$ du sucre semoule
 Monter le blanc en neige, serre avec le reste du sucre
 Ajouter au mélange blanchi la farine et le cacao tamisés
 Couler sur plaque et façonner un rectangle
 Cuire 2 à 3 mn /170/180°

GARNITURE :

Ganache chocolat praliné

Chocolat noir de couverture 55% Cacao : 150 g
 Praliné (facultatif) : 50 g
 Crème liquide entière UHT : 150 g
 Extrait de vanille : X

Chauffer la crème liquide, le praliné, la vanille
 Verser sur le chocolat et battre pour homogénéiser le mélange
 Refroidir en cellule, garder crémeux

FINITION :

Crème au beurre chocolat café

Sucre semoule : 100 g
 Eau : 35 g
 Jaunes d'œuf : 50 g
 Beurre doux pommade : 100 g
 Extrait de café, chocolat noir : X

Cuire le sucre avec l'eau à 121° (petit boulé)
 Verser sur les jaunes d'œuf
 Emulsionner le sabayon (ruban)
 Ajouter progressivement le beurre en pommade
 Terminer avec le parfum

Chantilly noisette

Crème liquide 35% : 200 g
 Mascarpone : 50 g
 Pâte de noisette 30 g
 Praliné noisette 10 g

Mixer tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant, puis monter la quantité souhaitée au fouet.

Meringue française

Blanc d'œuf : 100 g
 Sucre semoule : 100 g
 Sucre glace : 100 g
 Sel fin : X

Monter les blancs en neige avec le sucre semoule, serrer avec les blancs
 Façonner à la poche les sujets souhaités
 Cuire 80° 5 à 6 h

Crumble fruits secs

Poudre de fruits secs (amandes, noisettes) 50 g
 Beurre doux 50 g
 Sucre cassonade ou semoule 50 g
 Farine de blé T45/55 50 g

Ramollir le beurre,
 Mélanger avec le sucre
 Ajouter la poudre d'amandes, et farine
 Cuire sur plaque à 170°
 Emietter régulièrement pour avoir du biscuit cassé et ajouter en décoration

Noisettes caramélisées

Noisettes entières blanches mondées 100 g
 Sucre glace 50 g

Mélanger les noisettes avec le sucre glace
 Cuire l'ensemble sur feu vif
 Mélanger à la spatule
 Lorsque les noisettes sont caramélisées, poser sur toile de cuisson silicone, refroidir

