



# L'atelier Cuisine

## **BUCHE CHOCOLAT PRALINÉ, SUR CROUSTILLANT PRALINE ET DACQUOISE AMANDE**

### **Dacquoise Amandes**

- 40 g de poudre d'amandes
- 40 g de sucre glace
- 40 g de blancs d'œufs à t° ambiante
- 20 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 gouttes de jus de citron

Commencer à fouetter les blancs lentement pour bien les casser et ajouter le jus de citron et la pincée de sel. Augmenter la vitesse pour incorporer le plus d'air possible. Dès que les fouets marquent les blancs, ajouter le sucre petit à petit sans cesser de fouetter pour les serrer. Verser en pluie le mélange poudres d'amandes, de noisettes et sucre et remuer très délicatement à l'aide d'un fouet à main pour ne pas faire retomber les blancs. Couler sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en donnant une forme rectangulaire. Cuire 10 à 12 min, en surveillant bien la coloration qui doit rester légère. Retirer du four et laisser refroidir avant de décoller du papier. Réserver sur une grille pour évacuer l'humidité. Détailler aux dimensions du moule gouttière.

### **Feuilletine**

- 50 g de pâte de praliné
- 10 g de Pralinoise® (Poulain 1848)
- 30 g de feuilletine (Gavottes® émiettées)

Mettre le chocolat dans un petit bol et le faire fondre au micro ondes 30 s .  
Si besoin, détendre la pâte de praliné au robot jusqu'à obtenir un appareil bien lisse. Lui ajouter le chocolat fondu et continuer de fouetter quelques secondes. Incorporer la feuilletine et mélanger à l'aide d'une cuillère. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm max. Déposer le rectangle de dacquoise dessus en la faisant bien adhérer et tailler la feuilletine aux mêmes dimensions. Filmer et réserver au réfrigérateur.

## **Crèmeux Pralinoise® (à faire la veille)**

**60 g de lait entier**

**60 g de crème liquide entière**

**25 g de jaunes d'œufs (+/- 2 jaunes)**

**10 g de sucre**

**1 g de gélatine (= 1/2 feuille)**

**90 g de Pralinoise®**

Verser le lait et la crème liquide dans une grande casserole. Porter à ébullition sur feu doux. Parallèlement, blanchir vivement le sucre et les jaunes d'œufs. Verser le mélange lait/crème bouillant sur le mélange jaunes/sucre, remuer à l'aide d'un fouet et reverser de suite dans la Faire épaisir sur feu doux et sans cesser de remuer de la même manière que pour une crème anglaise: stopper la cuisson quand la crème nappe la cuillère (85°). Ajouter la gélatine ramollie et parfaitement essorée. Remuer pour parfaitement la dissoudre.

Verser de suite sur le chocolat Pralinoise® à travers un tamis et mixer au mixeur plongeant 2 min pour bien homogénéiser l'ensemble.

Couler dans 3 cylindres à sucettes - CLIC - (Ø 3,5 cm - longueur 8 cm) chemisés de rhodoïd aux dimensions du tube pour faciliter le démoulage.

Réserver au congélateur jusqu'au lendemain.

Retirer des cylindres et recouper le 3<sup>e</sup> cylindre de sorte à avoir une longueur totale de crèmeux.

Replacer au congélateur le temps de préparer la mousse.

### **Mousse Extra Noire**

**60 g de crème liquide entière**

**160 g de chocolat noir "Extra Bitter" (64%)**

**25 g de jaunes d'œufs (+/- 2 jaunes)**

**5 g de gélatine (2 feuilles 1/2)**

**150 g de blancs d'œufs**

**25 g de sucre**

**1 pincée de sel**

Ramollir la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Hacher le chocolat et le placer dans un saladier. Chauffer la crème liquide et une fois à ébullition, la verser sur le chocolat. Laisser reposer 1 à 2 min et remuer jusqu'à obtention d'un appareil bien lisse. Ajouter la gélatine ramollie et essorée, remuer et si besoin faire chauffer 30 secondes au micro-ondes pour bien la dissoudre. Ajouter les jaunes d'œufs et bien remuer. Monter les blancs en neige avec la pincée de sel et leur ajouter le sucre en pluie pour les serrer. Verser 1 c à s de blancs en neige dans le chocolat et remuer vivement pour détendre l'appareil, ajouter le restant des blancs et mélanger délicatement pour ne pas les faire retomber à l'aide d'un fouet à main, en opérant un geste circulaire du bas vers le haut.

# Glaçage Brillant Praliné

10 g de chocolat blanc pâtissier

20 g de Pralinoise®

10 g de chocolat noir

90 g de pâte de praliné

85 g de crème liquide entière

20 g d'eau

15 g de sirop de glucose

1 g de gélatine (1/2 feuille)

8 g d'huile de pépins de raisins

~

Ramollir la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Fondre les chocolats au bain-marie (ou au micro-ondes à 500w). Une fois fondus, ajouter la pâte de praliné. Bien mélanger pour obtenir un appareil parfaitement homogène.

Parallèlement, porter à ébullition le mélange crème/eau/glucose. Une fois l'ébullition atteinte, ajouter la gélatine ramollie et essorée. Bien remuer pour parfaitement la dissoudre. Verser sur l'appareil chocolats fondus/praliné en 3 fois et en mélangeant bien entre chaque fois à l'aide d'une maryse. Ajouter l'huile de pépins de raisins et mixer au mixeur plongeant 2 à 3 min en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air. Réserver à t° ambiante et utiliser à 37° maximum.

## MONTAGE:

La veille, chemiser un moule gouttière de 21/8 d'une feuille de papier rhodoïd (pour faciliter le démoulage par la suite). Placer au congélateur. Verser la moitié de la mousse Extra Noire et réserver au congélateur 20 min le temps qu'elle raffermisse légèrement. Y déposer bien au centre les cylindres de crémeux Pralinoise® en les enfonçant légèrement dans la mousse. Couvrir du restant de mousse et finaliser le montage avec la partie dacquoise/feuillefine (feuillefine contre la mousse) en appuyant assez fermement pour bien faire adhérer et remonter la mousse sur les parois. Filmer l'ensemble et réserver au congélateur une douzaine d'heures. Une fois la bûche prise, la démouler et retirer délicatement le rhodoïd. La déposer sur une grille et la glacer de suite. Réserver au réfrigérateur 2 heures avant de finaliser la décoration.

Réserver au réfrigérateur et la sortir à t° ambiante 30 min avant la dégustation.

Cours de Cuisine pour tous les "foqués de cuisine" | Tél. **06 22 20 07 81**



Anniversaires - Enfants et adultes - Soirées célibataires - Menus Noël & Jours de Fêtes - Cuisine selon la saison - Bons Cadeaux

Kristel Grégori - 25, rue Blanqui 66700 Argelès / Mer - Mail : kristel.gregori@yahoo.fr - Site : ateliercuisinedekristel.com