



## Bûche chocolat et noisettes

### Ingredients

#### Biscuit noisettes

2 oeufs  
2 blancs d'oeufs  
80g de sucre glace  
80g de poudre de noisettes  
30g de farine  
20g de sucre

#### Croustillant noisettes

20g de chocolat au lait  
20g de crêpes dentelles  
40g de pâte de noisettes

#### Crèmeux chocolat noir

2 jaunes d'oeuf  
100g de lait  
110g de crème liquide entière  
20g de sucre  
70g de chocolat noir  
1,5 feuille de gélatine

#### Mousse à la noisette

4 jaunes d'oeuf  
300g de lait  
300g de crème liquide entière  
50g de sucre  
110g de pâte de noisettes  
3,5 feuilles de gélatine

#### Glaçage miroir chocolat au lait sans glucose sans lait concentré

75g d'eau  
225g de sucre  
150g de chocolat au lait  
100g de crème liquide entière  
5 feuilles de gélatine

### Biscuit noisettes

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre de noisettes 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et découper une bande à la taille de votre moule

### Croustillant noisettes

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter la pâte de noisette, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit noisettes et mettre au congélateur pour 1h



## Bûche chocolat et noisettes

### Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée, le chocolat noir et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h

### Mousse à la noisette

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et la pâte de noisette 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.

### Glaçage miroir chocolat au lait sans glucose sans lait concentré

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Verser la crème 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 32°C pour glacer sur entremet congelé

### Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Poser le crèmeux chocolat noir congelé

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit noisette et mettre au congélateur une nuit

Le lendemain démouler la bûche et la glacer