



Bûche choco vanille TM

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
40g de lait
100g de farine
6g de levure chimique
5cuillères à soupe de pralin feuilleté

Mousse à la vanille

2 jaunes d'oeuf
3g de gélatine
140g de lait
140g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme vanille
40g de sucre

Mousse au chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
3g de gélatine
160g de lait
170g de crème liquide entière
45g de sucre
100g de chocolat noir

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Etaler le pralin feuilleté sur la bande de biscuit

Mettre au congélateur 1h

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et l'arôme vanille 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.

Verser dans le moule à insert et mettre 3h au congélateur

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le chocolat et le lait 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.

Montage

Verser la totalité de la mousse au chocolat dans le moule

Poser l'insert vanille congelé en appuyant légèrement

Déposer le biscuit madeleine

Mettre au congélateur une nuit avant de pouvoir démouler
