



La Bûche Royale aux Ferrero Rocher

LES INGREDIENTS

Pour la dacquoise noisettes-amandes:

20g de poudre de noisettes torréfiées +
25g de poudre d'amandes
40g de blancs d'œufs
30g de sucre

Pour le croustillant praliné:

60g de chocolat praliné
40g de crêpes dentelles

Pour la mousse au chocolat:

280g de chocolat noir pâtissier à 51%
115g de crème liquide entière
2 jaunes d'œufs
7 blancs d'œufs
1 pincée de sel
45g de sucre semoule

Pour le dressage:

Spray à glaçage velours marron chocolat
Ferrero Rocher

LA PRÉPARATION

1. LA VEILLE

Préparez la dacquoise:

Préchauffez le four à 180°. Montez les blancs en neige, avec un peu de sucre, puis ajoutez le reste de sucre à la fin pour serrer les blancs. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajoutez délicatement les poudres d'amande et de noisette à l'aide d'une maryse en veillant à ne pas faire retomber l'appareil.

Posez 1 toile silicone ou 1 feuille de papier cuisson sur une plaque de four. Versez la pâte sur au moins 1,5cm d'épaisseur en un grand rectangle un peu plus grand que votre moule à bûche. Lissez le dessus avec une spatule et tapez la plaque sur le plan de travail plusieurs fois pour éliminer les bulles d'air.

Enfournez pour 15-20mn à 180°. Puis laissez refroidir avant de retourner le biscuit et de délicatement décoller le papier cuisson ou la toile de silicone.

2. Préparez le croustillant praliné:

Emiettez les crêpes dentelles. Faites fondre le chocolat praliné aux micro-ondes puis ajoutez-y les éclats de crêpes dentelles en mélangeant délicatement. Etalez finement ce mélange entre 2 feuilles de papier cuisson et retournez la dacquoise dessus. Faites prendre 15mn au réfrigérateur.

Retournez le tout sur une planche. Décollez la feuille de papier cuisson au-dessus de la pralinoise. Coupez cette couche dacquoise/pralinoise en une forme 2mm plus petite que votre moule à bûche. Laissez au frais le temps de préparer la mousse au chocolat



3. Préparez la mousse au chocolat:

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans une autre casserole, portez la crème à ébullition. Réalisez une émulsion : incorporez la crème au chocolat fondu en trois fois en remuant énergiquement à la maryse. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un de la même façon.

Montez ensuite les blancs en neige avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse pas trop ferme pour faciliter son incorporation. Ajoutez un peu de blanc d'œufs en neige dans le précédent mélange au chocolat, puis incorporez le reste des blancs en neige à la maryse délicatement sans faire retomber l'appareil.

Versez de la mousse dans le moule à bûche jusqu'à 1,5cm du bord. Versez le reste de mousse dans des moules sphères en silicone d'environ 2,5cm de diamètre. Déposez le biscuit dacquoise/pralinoise par-dessus côté pralinoise sur la mousse. Appuyez légèrement pour faire remonter la mousse sur les côtés. Laissez tout prendre une nuit au congélateur.

4. LE JOUR J

Dressage de la bûche:

Sortez votre bûche du congélateur et déposez-la sur une grille. Vaporisez le spray velours sur la bûche bien glacée en vous plaçant à au moins 20cm de la bûche.

Démoulez vos boules de mousse au chocolat. Décorez la bûche en alternant Ferrero Rocher et boules de mousse sur le dessus de la bûche. Ajoutez une feuille d'or sur chaque boule de mousse.

Réservez la bûche au frais pendant au moins 2h avant dégustation pour qu'elle ait le temps de décongeler.