

Temps de préparation : +/- 48h (commencez à préparer à J-2)

Temps de pause avant démoulage : 1 nuit

Difficulté : Intermédiaire ★★

Quantité : pour 1 moule bûche

Liste des ustensiles nécessaires :

Moule bûche 3D silicone

Moule à insert

Purée de fruits rouges

J-2 Préparez la ganache montée chocolat au lait :

400g de crème liquide 30% MG

80g de chocolat au lait

4,5g de gélatine (soit 2,5 feuilles)

Placez la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide. Ajoutez la gélatine essorée hors du feu et remuez bien pour la faire fondre totalement.

Versez la crème sur le chocolat au lait en 3 fois et mélangez bien à l'aide d'une spatule entre chaque ajout. Filmez au contact et laissez la préparation au réfrigérateur.

J-1 Préparez la coque extérieure en chocolat :

350g de chocolat au lait

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Versez une bonne quantité de chocolat dans le fond du moule et, par un mouvement d'oscillation, dispersez le chocolat sur les parois. Mettez au congélateur 10 min puis répétez l'opération encore 2 fois.

À l'aide d'un pinceau alimentaire tapissez bien tous les côtés jusqu'à ce que le chocolat ait bien formé une coque uniforme.

Astuce : vérifiez par transparence s'il y a bien du chocolat partout. Couvrez et réservez au congélateur



*Palets de chocolat au lait*

[Voir le produit](#)

J-1 Préparez l'insert aux fruits rouges :

280g de purée de fruits rouges

20g de sucre

4g de gélatine (soit 2 feuilles)

Placez la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faites frémir la moitié de la purée de fruits rouges et ajoutez le sucre. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée puis complétez avec le reste de purée de fruits rouges.

Réservez au congélateur dans un moule à insert.



*Moule à insert en silicone*

[Voir le produit](#)

J-1 Préparez le biscuit moelleux aux amandes :

- 90g de blancs d'œuf + 15g de sucre
- 80g de poudre d'amandes
- 70g de sucre roux
- 20g de blanc d'œuf
- 20g de crème liquide
- 70g de beurre
- 35g de farine
- 2g de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel

Préchauffez le four à 180°C.

Réalisez un beurre noisette : coupez le beurre en morceaux, faites-le fondre dans une casserole à feu moyen et laissez-le « crépiter », quand il prend une belle couleur « ambré » c'est qu'il est prêt. Retirez du feu et réservez. Filtrez-le à l'aide d'une petite passoire pour retirer les dépôts.

Montez en neige les 90g de blanc d'œuf avec les 15g de sucre. Réservez.

Dans un grand bol mettez le sucre roux, la poudre d'amandes, les 20g de blanc, la crème et fouettez le tout. Ajoutez le beurre noisette et mélangez de nouveau. Incorporez la farine, la levure tamisée et enfin la pincée de sel. Mélangez bien.

Ajoutez les blancs en neige délicatement. Étalez immédiatement la préparation sur 5mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire +/- 12 min. À la sortie du four retournez le biscuit et retirez délicatement la feuille de papier cuisson.

Laissez refroidir puis détaillez une bande de 5,5 x 21,5cm et une autre bande de 3 x 21,5cm. Grignotez les chutes de biscuits !

J-1 Préparez le croustillant amandes :

- 30g d'amandes
- 60g de pâte de praliné amandes
- 50g de crêpes dentelles
- 60g de chocolat au lait
- 1 pincée de fleur de sel

Faites fondre le chocolat au lait au micro-ondes ou au bain-marie, incorporez le praliné amande et mélangez. Hachez les amandes et émiettez les crêpes dentelle et disposez le tout dans un bol. Versez le chocolat praliné et la pincée de sel dessus et mélangez le tout. Disposez la préparation sur la bande de biscuit la plus large en couche généreuse !

Réservez au congélateur.

J-1 Le montage :

Sortez la ganache chocolat au lait du réfrigérateur et montez-la au batteur jusqu'à ce qu'elle ait une texture de chantilly, (attention à ne pas trop la battre, elle risquerait de grainer).

Sortez le moule du réfrigérateur et pochez de la ganache dans le fond du moule, remontez bien sur les bords à l'aide d'une spatule pour napper tous les côtés. Placez au congélateur 10 min pour faire légèrement figer la ganache. Une fois les 10 min écoulées, placez l'insert fruits rouges au centre sans trop appuyer, puis la bande de biscuit la plus fine. Recoupez, si besoin, les extrémités pour ajuster à la longueur du moule.

Pochez le reste de ganache, lissez et refermez avec le biscuits recouvert de croustillant. Placez le croustillant contre la crème. Mettez la bûche au congélateur toute une nuit.

Le lendemain, démoulez et laissez décongeler au réfrigérateur pendant au moins 5h.

Pour la décoration, vous pouvez avec un pinceau fin, mettre du colorant de surface irisé sur les "pétales" en chocolats de votre bûche.

Bonne dégustation !

