

## FICHE RECETTE

### BÛCHE VANILLE / CAMEL / PRALINÉ

#### **1. Insert caramel**

160 sucre – 200 ml crème – 80 gr beurre demi sel

1. Mettre la gélatine dans l'eau froide
2. Faire fondre le caramel sans remuer
3. Faire chauffer la crème
4. Une fois le caramel coloré ajouter la crème hors du feu
5. Ajouter le beurre
6. Ajouter la gélatine égouttée et mixer
7. Couler la préparation dans le moule et bloquer au congélateur



#### **2. Mousse vanille**

375 gr crème liquide – 125 gr de lait entier - 3 jaunes – 60 gr de sucre - vanille – 2,5 feuilles de gélatine

1. Mettre la gélatine dans l'eau froide
2. Faire chauffer le mélange crème / lait entier ( ou 250gr de crème entière ) avec la vanille sur feu doux
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs et mettre les jaunes dans un cul de poule
4. Verser le sucre sur les jaunes et les faire blanchir légèrement
5. Quand le lait commence à bouillir, verser 1/3 sur les jaunes et mélanger 5 secondes puis remettre à chauffer dans la casserole sans cesser de remuer avec la spatule. Ne pas chauffer à plus de 82°C sinon les jaunes vont coaguler. (Si vous n'avez pas de thermomètre la crème est prête quand elle tient sur le dos de la cuillère. ) Retirer du feu, attendre 2 minutes avant d'ajouter la gélatine puis mixer ou fouetter vivement. Couvrir au contact d'un film alimentaire et laisser refroidir à température ambiante. (+/- 22°C )
6. Monter légèrement la crème liquide
7. Ajouter la crème montée à la crème vanille refroidie en remuant sans faire retomber.
8. Verser dans le moule et bloquer au congélateur.

#### **3. Biscuit cuillère**

75 g de farine - 75 gr de sucre- 3 œufs (90gr de blancs d'œuf / 60 gr de jaunes)

1. Faire monter les blancs en neige et ajouter le sucre en 3 temps
2. Pendant ce temps tamiser la farine

3. Une fois que les blancs sont montés ajouter les jaunes d'œufs en continuant de fouetter 3 secondes
4. Ajouter la farine en plusieurs fois et mélanger avec la maryse sans faire retomber.
5. Etaler sur une feuille de papier cuisson ( à la poche ou à la spatule)
6. Enfourner au four à 180° pendant 8 à 10 mn. Laisser refroidir sans démouler.
7. Une fois une fois refroidie retourner le gâteau et décoller la feuille de cuisson. Découper une bande de la taille du moule et mettre de côté.

#### **4. Mousse praliné**

85gr + 210 gr crème liquide – 2 jaunes – 2,5 feuilles de gélatine – 140 gr de praliné (*voir recette du praliné dernier page*)

1. Mettre la gélatine dans l'eau froide
2. Verser 85 gr de crème liquide dans la casserole et ajouter les jaunes d'œufs
3. Faire chauffer le mélange comme pour la crème vanille (crème anglaise) .
4. Retirer du feu, ajouter la gélatine et mixer ou fouetter vivement.
5. Verser sur le praliné, mixer ou fouetter vivement.
6. Faire monter légèrement la crème liquide (mousseuse) et ajouter à la préparation praliné sans faire retomber.

#### **5. Montage**

1. Couler la mousse vanille, mettre au congélateur.
2. Ajouter l'insert caramel congelés dans la mousse vanille (faire dépasser de moitié).
3. Couler la mousse pralinée par-dessus.
4. Ajouter la feuillantine.
5. Poser le biscuit par dessus.
6. Remettre au congélateur et mettre a décongeler toute une nuit au frigo.

#### **Matériel**

Batteur électrique ou fouet - Fouet - Mixeur (facultatif)

Maryse

Poche à douille (facultatif)

Spatule

Plaque cuisson

Film et papier alimentaire

2 bouteilles d'eau pour le moule à bûche et 1 tube en carton d'essuie tout pour l'insert

1 Balance

1 thermomètre (facultatif)

## Praliné (en pâte et pralin en poudre)

[lacuisinedebernard.com/2010/01/praline-en-pate-ou-pralin-en-poudre.html](http://lacuisinedebernard.com/2010/01/praline-en-pate-ou-pralin-en-poudre.html)

Base de beaucoup de recettes de bonbons au chocolat et de desserts, la réalisation du praliné est très simple et ne demande pas beaucoup de temps. On peut le réaliser aux amandes, aux noisettes ou bien avec les deux ensemble!

Recette pour 400g de praliné:

**-240g d'amandes avec la peau (ou bien de noisettes ou 50/50)**

**-160g de sucre**

**-15g d'eau**

*Verser le sucre dans une poêle. Mettre sur feu moyen.*

*Ajouter l'eau et commencer à laisser bouillir.*



*Quand le sucre est à 121°C, (sans thermomètre on peut très bien se débrouiller, le sucre commence à former des bulles de plus en plus épaisses, le sirop devient épais également) ajouter les amandes d'un coup.*



*Bien mélanger avec une cuiller en bois pour bien recouvrir chaque amande de sucre. A ce moment, le sucre va sabler, c'est à dire qu'il va se cristalliser de nouveau.*



*Toujours continuer de mélanger.  
Le sucre va ensuite refondre, cette fois en caramélisant.*



*Une fois tout le sucre caramélisé enlever du feu.  
Verser tout le contenu de la poêle sur un tapis siliconé (silpat) qui résiste à la chaleur  
ou bien sur un marbre huilé, ou papier cuisson*



*Laisser complètement refroidir.  
Une fois que cette plaque de caramel est dure, la casser en morceaux.  
On peut garder un ou plusieurs morceaux pour une décoration de gâteau ou pour le  
manger tel quel (avec un thé à la menthe c'est divin!). Ces morceaux doivent être  
conservés dans une boîte hermétique!!  
Mettre le reste dans un mixer. Et commencer par pulsations successives.  
Après quelques secondes on obtient déjà un pralin en poudre que l'on peut mettre de  
côté si on le souhaite pour des glaces ou bien des crèmes au pralin. Garder ce pralin  
dans une boîte hermétique!!*



*”Pour un praliné en pâte, laisser tourner le mixer jusqu’à obtenir une consistance  
presque liquide. Cela dépend de la puissance du mixer de chacun.  
Mais il ne faut pas douter que l’on peut obtenir une pâte à  
partir d’éléments secs et durs!! Plus on laissera le tout dans le mixer en marche, plus la  
pâte sera broyée.  
Voici finalement le résultat au bout de 5 minutes en moyenne de broyage. Conserver  
cette pâte de praliné dans un pot à confiture bien propre au frais, on bien dans une  
boîte hermétique.*



1