



La bûche de Noël

CHOCOLAT

PRALINÉ NOISETTE

PAR MAUREEN AYMARD FATEH DARYANI

CONTENU

CHAPITRE

01

Insert crémeux praliné
noisette

CHAPITRE

02

La mousse au chocolat

CHAPITRE

03

Le croustillant praliné

CHAPITRE

04

Le glaçage miroir

Bienvenue dans cette nouvelle aventure gourmande !

Je suis ravie de vous présenter ma bûche de Noël Chocolat/Praliné Noisette, une création à la fois raffinée, réconfortante et irrésistiblement fondante.

Cette bûche incarne tout ce que j'aime dans la pâtisserie de fête : le mariage parfait entre le fondant du chocolat, le croustillant du riz soufflé praliné, et la douceur du crémeux noisette.

Et si vous souhaitez varier les plaisirs, toutes les recettes de biscuits sont à retrouver dans mon ebook « Les Biscuits de Base », pour personnaliser votre bûche à l'infini.

[Je télécharge mon ebook des biscuits de base...](#)

Prenez le temps de savourer chaque étape, du croustillant au glaçage et laissez la magie de Noël opérer.

Prêt(e) à pâtisser ? Enfilez votre tablier... la gourmandise vous attend.

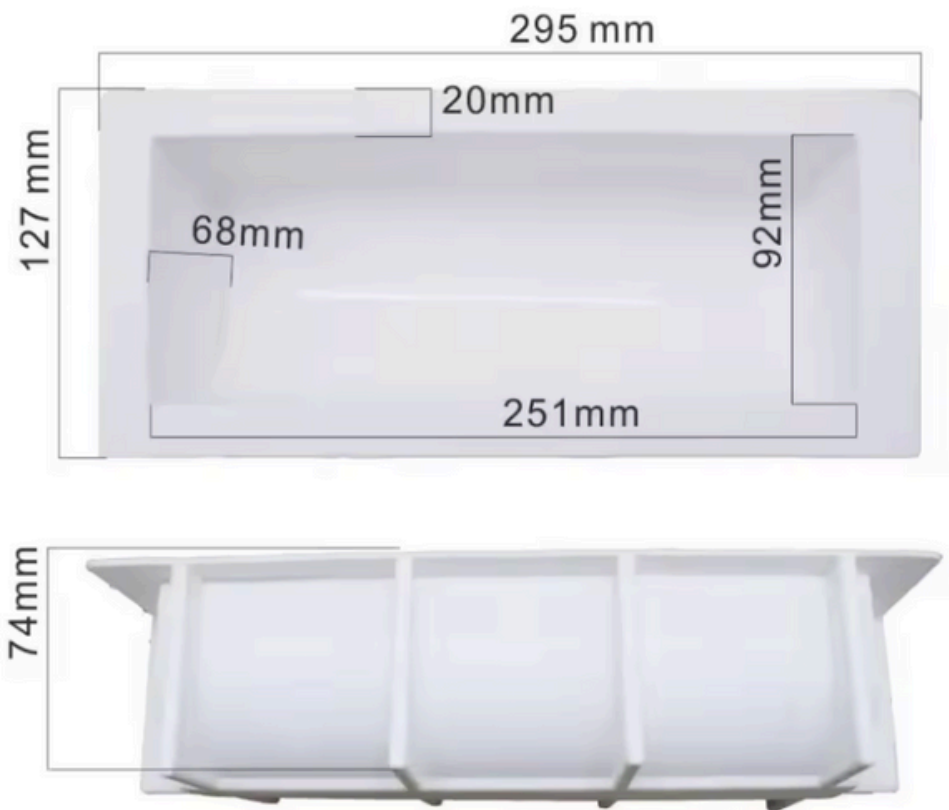
Avec toute ma gourmandise,

NB: Avant de commencer, prenez le temps de lire chaque recette dans son intégralité.

Certaines préparations nécessitent des temps de repos ou de congélation à anticiper pour un résultat optimal.

Une bonne organisation est la clé d'une bûche réussie!





La recette que je vous propose est entièrement adaptée à ce moule de 8 parts. Vous pouvez bien sûr la réaliser dans un autre moule, même d'une forme différente : l'important est simplement de veiller à adapter les quantités si votre moule est plus petit ou plus grand. Si votre moule présente une autre finition ou un décor différent, la recette restera parfaitement juste, tant que la capacité totale du moule reste proche de celle du modèle d'origine.

CHAPITRE

01

*Insert crémeux
praliné noisette*

INGREDIENTS

- Lait entier 200 g
- Jaunes d'oeufs 38 g
- Sucre semoule 15 g
- Maïzena 10 g
- Praliné noisette 56 g
- Gélatine en poudre 2.5 g
- Eau 11 g
- Beurre 50 g

**A réaliser en amont car nécessite d'être
congelé lors du montage de la bûche**



Le procédé insert crémieux praliné noisette

- Commencez par réhydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Si vous utilisez des feuilles de gélatine, pensez à bien les convertir selon le poids indiqué dans la recette. Par exemple : si la recette demande 6 g de gélatine en poudre et que chaque feuille pèse 2 g, il faudra donc 3 feuilles au total.
- Dans une casserole, versez le lait et portez-le à frémissement.
- Pendant ce temps, dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajoutez ensuite la maïzena et fouettez à nouveau pour obtenir une texture lisse.
- Quand le lait commence à frémir, versez-en une petite partie sur le mélange jaunes-sucre-maïzena, tout en fouettant vivement pour éviter les grumeaux.
- Reversez ensuite le tout dans la casserole et poursuivez la cuisson à feu moyen, sans cesser de remuer au fouet, jusqu'à épaississement.

- À la première ébullition, prolongez la cuisson pendant environ 30 secondes tout en remuant, comme pour une crème pâtissière.
- Retirez du feu et ajoutez le praliné noisette. Mélangez soigneusement jusqu'à obtenir une texture bien homogène. Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée et remuez jusqu'à dissolution complète.
- Lorsque le mélange est homogène et encore tiède, incorporez le beurre doux coupé en petits morceaux.
- Mélangez bien avec votre fouet jusqu'à ce que le crémeux soit lisse, brillant et parfaitement émulsionné.
- Versez immédiatement la préparation chaude dans votre moule de bûche.
- Placez le moule au congélateur jusqu'à congélation complète. Cet insert se manipule uniquement congelé : il sera inséré ainsi au centre de la mousse lors du montage de la bûche.
- Une fois bien congelé, démoulez-le afin de libérer le moule, puis filmez-le dans du cellophane. Conservez-le au congélateur jusqu'au moment du montage de la bûche.

CHAPITRE

02

*La mousse au
chocolat*



INGREDIENTS

- Lait entier 120 g
- Sucre semoule 75 g
- Jaunes d'oeufs 45 g
- Gélatine 5 g
- Eau 30 g
- Chocolat noir min 54% max 64% 133 g
- Crème liquide entière minimum 30% de matières grasses 300 g

A réaliser uniquement au moment du montage de la bûche



Le procédé mousse au chocolat

- Commencez par réhydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Si vous utilisez des feuilles de gélatine, pensez à bien les convertir selon le poids indiqué dans la recette. Par exemple : si la recette demande 6 g de gélatine en poudre et que chaque feuille pèse 2 g, il faudra donc 3 feuilles au total.
- Dans une casserole, versez le lait et portez-le à frémissement.
- Pendant ce temps, dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre semoule à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que la texture soit homogène.
- Lorsque le lait commence à frémir, versez-en une petite partie sur le mélange jaunes-sucre tout en fouettant vivement.
- Reversez ensuite le tout dans la casserole et cuisez à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à atteindre 83°C (la crème nappe la spatule).
- Dès que la température de 83°C est atteinte, retirez la casserole du feu.

- Ajoutez immédiatement les pistoles de chocolat et mélangez délicatement jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu et le mélange bien lisse.
- Incorporez ensuite la gélatine réhydratée et/ou essorée (si vous utilisez des feuilles), et remuez jusqu'à dissolution complète.
- Filmmez la préparation au contact pour éviter la formation d'une peau et laissez refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle atteigne la température d'environ 15°C. Cette étape est essentielle pour ne pas faire fondre la crème montée lors du mélange.
- Quand le mélange atteint les alentours de 15°C , montez la crème liquide bien froide en chantilly souple.
- Lorsque la base chocolat est à environ 15°C, détendez-la légèrement à la maryse, puis incorporez délicatement la crème montée en plusieurs fois, en soulevant bien la masse pour conserver toute la légèreté.
- Votre mousse au chocolat est prête ! Versez-la immédiatement dans votre moule à bûche, afin de procéder directement au montage.

The background of the page is filled with numerous hazelnuts, some whole and some with their shells cracked open, scattered across a white background. The nuts are a rich brown color with some lighter, fibrous areas where the shells are broken.

CHAPITRE

03

*Le croustillant
praliné noisette*

INGREDIENTS

- Riz soufflé 30 g ou crêpes dentelles 30 g
- Praliné noisette 60 g
- Chocolat au lait 25 g



Le procédé croustillant praliné noisette

- Commencez par faire fondre le chocolat au lait au micro-ondes, par tranches de 20 secondes, en mélangeant à chaque pause pour éviter qu'il ne brûle. Le chocolat doit être bien lisse, homogène et brillant.
- Une fois le chocolat parfaitement fondu, ajoutez le praliné noisette. Mélangez soigneusement à la maryse jusqu'à obtenir une texture bien homogène.
- Versez ensuite le riz soufflé ou les crêpes dentelles dans le mélange chocolat-praliné. Remuez délicatement jusqu'à ce que **chaque grain de riz soufflé soit bien enrobé.**
- **Cette étape est essentielle pour conserver tout le croustillant et éviter que certaines zones ne ramollissent.**
- Étalez immédiatement la préparation sur la base du biscuit, en veillant à couvrir toute la surface de manière uniforme.
- Placez ensuite le biscuit recouvert de croustillant au réfrigérateur, le temps que la couche durcisse et soit bien figée avant le montage de la bûche. **15**



CHAPITRE

04

*Le glacage
miroir*



INGREDIENTS

- Eau 50 g
- Sucre semoule 125 g
- Crème liquide entière 30% de matières grasses 100 g
- Glucose 37 g
- Cacao en poudre non sucré 40 g
- Gélatine en poudre 6 g
- Eau 33 g



- Commencez par réhydrater la gélatine. Si vous utilisez des feuilles de gélatine, faites-les tremper dans de l'eau froide pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient molles. Si vous utilisez de la gélatine en poudre, saupoudrez-la sur les 33 g d'eau froide, remuez-la et laissez-la gonfler (se réhydrater).
- Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre semoule, la crème liquide, et le glucose.
- Faites chauffer le mélange à feu moyen jusqu'à ce qu'il atteigne l'ébullition. Remuez doucement pour s'assurer que tous les ingrédients se dissolvent bien.
- Attention lors de la montée en température, car le mélange peut générer des vapeurs brûlantes et gonfler en volume à l'ébullition. Soyez prudent et surveillez constamment.
- Une fois l'ébullition atteinte, retirez la casserole du feu. Ajoutez le cacao en poudre non sucré, que vous aurez préalablement tamisé pour éviter les grumeaux.

- Mélangez bien jusqu'à ce que le cacao soit complètement incorporé et que le mélange soit homogène.
- Remettez la casserole sur le feu et portez à nouveau à ébullition. Laissez le mélange bouillir doucement pendant environ 45 secondes, tout en remuant constamment. Cette étape permet d'intensifier la saveur du cacao et d'assurer une bonne consistance du glaçage.
- Retirez la casserole du feu et incorporez immédiatement la gélatine réhydratée. Mélangez bien jusqu'à ce que la gélatine soit complètement fondue et intégrée au mélange.
- Pour obtenir un glaçage parfaitement lisse, tamisez le mélange à l'aide d'une passoire fine pour éliminer les éventuels grumeaux ou particules de cacao non dissoutes.
- Versez le glaçage dans un bol propre.
- Filmez le glaçage au contact avec un film alimentaire (le film doit toucher directement la surface du glaçage) pour éviter la formation d'une croûte.
- Laissez refroidir au réfrigérateur et jusqu'à son utilisation.





*Le montage de
la bûche*

- Commencez par verser une première couche de mousse au chocolat dans le fond du moule.
- À l'aide d'une spatule coudée, faites bien remonter la mousse sur les côtés du moule afin de tapisser uniformément l'intérieur. Cette étape est importante pour éviter les bulles d'air et assurer un rendu lisse au démoulage.
- Prenez votre crémeux congelé et placez-le au centre de la mousse, en l'enfonçant légèrement. La congélation permet de le manipuler facilement sans qu'il ne se déforme.
- Recouvrez le crémeux d'une nouvelle couche de mousse au chocolat, en veillant à bien combler les bords et les éventuels espaces vides. Lissez légèrement la surface pour un rendu homogène.
- Terminez en déposant le biscuit recouvert de croustillant riz soufflé ou crêpes dentelles, côté croustillant vers la mousse.
- Appuyez délicatement pour que le croustillant soit bien intégré à la mousse, sans la faire déborder.
- Lissez la surface une dernière fois à la spatule, puis placez la bûche au congélateur pendant toute une nuit afin qu'elle prenne parfaitement avant le démoulage.

- Après une nuit complète de congélation, votre bûche est prête à être démoulée et à recevoir son glaçage miroir.
- Cette étape se fait la veille de la dégustation, afin de laisser ensuite le temps à la bûche de décongeler lentement au réfrigérateur pour une texture idéale.
- Faites chauffer le glaçage miroir au bain-marie, tout doucement, jusqu'à ce qu'il atteigne une température d'environ 26°C. Il doit être fluide mais pas trop chaud : s'il est trop chaud, il glissera sans accrocher ; trop froid, il manquera de brillance.
- Quand le glaçage a la bonne texture, versez-le en un seul mouvement fluide, d'une extrémité à l'autre, afin de recouvrir toute la surface de la bûche de manière uniforme.
- Laissez couler quelques instants pour que l'excédent s'écoule naturellement.
- À l'aide d'une spatule, retirez l'excédent de glaçage à la base.
- Puis, avec précaution, transférez la bûche sur son socle ou son plat de présentation définitif.

- Remplacez-la ensuite au réfrigérateur pour une décongélation lente jusqu'au moment de sa dégustation.
- Laissez libre cours à votre imagination pour la décoration.

BONNE DÉGUSTATION!







Votre bûche Chocolat Praliné Noisette est maintenant prête à être dégustée.

Un équilibre parfait entre fondant, douceur et croustillant, qui allie la force du chocolat à la finesse du praliné.

C'est une création que vous pouvez être fière de présenter : belle, gourmande et pleine de caractère. Elle représente tout ce qu'on aime dans la pâtisserie maison, le plaisir de faire soi-même, de créer un moment unique et de partager un dessert qui fait briller les yeux autant que les papilles.

Je vous souhaite un merveilleux Noël, rempli de chaleur, de rires et de douceurs sucrées.

Merci d'avoir réalisé cette recette avec moi, et à très bientôt pour une nouvelle aventure pâtissière 🍷

Maureen