



Bûche praliné et citron

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre

Crèmeux au citron

2 jaunes d'oeuf
110g de crème liquide entière
100g de jus de citron
60g de sucre
1,5 feuille de gélatine

Mousse pralinée

4 jaunes d'oeuf
300g de lait
300g de crème liquide entière
4 feuilles de gélatine
30g de sucre
100g de pâte praliné

Glaçage miroir au cacao

75g d'eau
210g de sucre
70g de cacao non sucré
145g de crème liquide entière
4 feuilles de gélatine

Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Étaler sur une moitié de plaque à géroise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper 1 bande à la taille du moule

Crèmeux au citron

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le jus de citron, les jaunes d'ufs et le sucre 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 4h



Bûche praliné et citron

Mousse pralinée

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et la pâte pralinée 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.

Glaçage miroir au cacao

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4 minutes/100°C/vitesse 0.5

Ajouter le cacao et la crème 20s/vitesse 3

Mettre la gélatine essorée 10s/vitesse 4

Verser sur l'entremet à 30°C

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Positionner le crémeux au citron congelé

Mettre le reste de mousse

Poser le biscuit et mettre au congélateur une nuit

Glacer à 30°C sur entremet congelé