

Bûche 'Boules de Noël'

Ingrédients

- 1 préparation pour biscuit joconde - 4 œufs
- 25g de beurre fondu
- 1 pot de caramel au beurre salé
- 125g de chocolat au lait
- 125g de pâte de praliné - 170g de lait entier
- 340g de crème liquide 35% M.G. bien froide
- 6g de gélatine (soit 3 feuilles)



Cuisiner | Décorer | Offrir

Le biscuit joconde : Préchauffez le four 180°C. Versez la préparation dans le bol du robot, ajoutez les œufs et le beurre fondu. Mélangez 6 min à vitesse rapide. Etalez la pâte sur un tapis de cuisson pour génoise en égalisant à l'aide d'une spatule. Enfouissez pour 8 min de cuisson environ. Laissez refroidir à la sortie du four avant de découper une bande de 30 x 8 cm qui servira de support pour présenter les boules. Détaillez 3 cercles de 6 cm de diamètre.

La mousse : Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole versez le lait et les palets de chocolat et la pâte de praliné. Chauffez à feu doux pour faire fondre le mélange. Lorsque le mélange est homogène ajoutez la gélatine essorée et remuez bien. Montez la crème liquide au batteur pour obtenir une crème fouettée. Incorporez petit à petit le mélange chocolat à la crème fouettée.

Le montage : placez la mousse chocolat dans une grande poche à douille et commencez à garnir la partie inférieure des moules demi-sphères en laissant 1 cm au bord. Déposez un cercle de biscuit joconde dans chaque demi-sphère, puis une généreuse cuillère de caramel au beurre salé. Fermez les demi-sphères en positionnant les moules du dessus. Finissez de remplir les moules toujours à l'aide de la poche afin de bien garnir les boules. Placez au congélateur jusqu'à demain (ou pendant au moins 4 heures).

Sortez les boules du congélateur et démoulez. Décorez en pulvérisant le spray velours sur l'entremet congelé (ici j'ai utilisé le spray velours rouge sur une boule et le spray velours blancs sur les 2 autres. Puis j'ai saupoudré de la poudre dorée sur une boule blanche pour obtenir une 3ème couleur). Placez les boules sur la base de biscuit joconde et laissez décongeler au réfrigérateur avant de servir. Finalisez en décorant le haut des boules avec de la pâte à sucre et de la poudre dorée



092


Joseph design.be
L'ustensile de la semaine !
Moule pour bûche 'Boules de Noël'
by Scrapcooking



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h