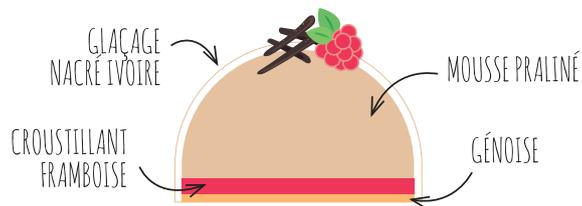




## BÛCHE CROUSTILLANTE FRAMBOISE ET MOUSSE PRALINÉ



### DANS CETTE RECETTE :

- **300 g** crème liquide
- **7 g** gélatine
- **175 g** praliné
- **40 g** sucre
- **3** jaunes d'œufs
- **225 g** lait
- **100-130 g** croustillant framboise
- **300-400 g** glaçage ivoire



🕒 8-10 PERSONNES | 🕒 60 À 90 MIN

#### ÉTAPE 1

Préparer une base de génoise classique pour le fond de la bûche, laisser refroidir.

#### ÉTAPE 2

Faire bouillir le lait, le verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre. Cuire à feu doux jusqu'à 85° sans cesser de remuer. Ajouter le praliné et la gélatine ramollie. Bien mélanger, laisser refroidir jusqu'à 30-35°.

Monter la crème liquide très froide en chantilly. En ajouter un peu à la crème anglaise, bien mélanger. Ajouter délicatement le reste de la chantilly en plusieurs fois.

Mouler et réserver au congélateur.

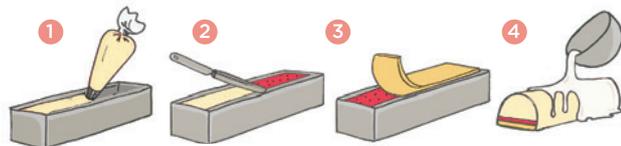
#### ÉTAPE 3

Réchauffer légèrement le croustillant au bain-marie ou au micro-onde, puis l'étaler sur la mousse. Ajouter la génoise par dessus, puis remettre au congélateur.

#### ÉTAPE 4

Faire fondre à 45° / 50°C au bain-marie, puis couler sur l'entremets congelé (sans givre).

### MONTAGE



UNIPÂTIS  
MAISON  
FRANCE

☎ 02 33 06 00 00

📠 02 33 55 47 82

✉ commercial@unipatis.fr

🌐 www.unipatis.fr