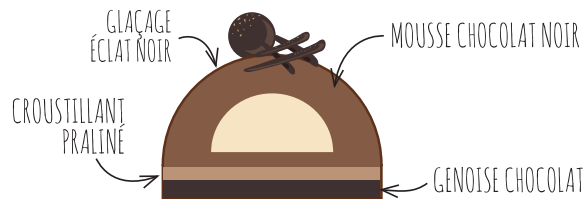




BÛCHE CROUSTILLANTE PRALINÉ CHOCOLAT



DANS CETTE RECETTE :

- 225 g chocolat noir
- 500 g crème liquide
- 100-130 g croustillant praliné
- 300-400 g glaçage éclat noir



🕒 8-10 PERSONNES | 🕒 60 À 90 MIN

ÉTAPE 1

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

ÉTAPE 2

Préparer la mousse chocolat : faire fondre le chocolat au bain-marie, remuer jusqu'à ce qu'il devienne bien lisse. Montez la crème fraîche liquide très froide en chantilly.

Incorporer un peu de crème montée dans le chocolat en remuant vivement, puis ajouter le reste délicatement.



POUR PLUS DE GOURMANDISE, AJOUTEZ UN INSERT DE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC PRÉALABLEMENT CONGELÉ.

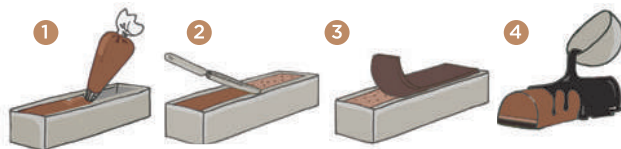
ÉTAPE 3

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 le glaçage 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