

Bûche Gourmandise Magique - Chocolat, Caramel Fleur de Sel & Cacahuète
Pour !4 gouttières de 50 cm de longueur (!8 bûches de 24 cm - 6 personnes par bûche)



1. **BROWNIE À LA CACAHUÈTE (POUR 1 PLAQUE 40 X 60 CM)**

1000 g de **Brownie tout Chocolat ancé**
300 g d'œufs
300 g de beurre pommade
250 g de cacahuètes hachées torréfiées
100 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Sur un tapis de cuisson à bord, étaler uniformément la préparation puis cuire à 180°C environ 10 minutes. Retirer le tapis de cuisson après complet refroidissement. Couper 4 bandes de 50 x 8 cm puis réserver au frais.

2. **MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT**

300 g de chocolat au lait
125 g de blancs d'œufs pasteurisés
300 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat au lait. Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, monter les blancs d'œufs puis incorporer les blancs montés en neige dans le chocolat au lait. Ajouter la crème fouettée délicatement.

3. **CARAMEL FONDANT**

300 g de sucre
150 g de **Sirop de Glucose Moench**
400 g de crème liquide à 35% de M.G.
200 g de beurre pommade
3 g de fleur de sel

Cuire un caramel avec le sirop de glucose et le sucre. Décuire avec la crème bouillante puis laisser refroidir à 30°C. Ajouter le beurre et la fleur de sel puis émulsionner au mixeur plongeant. Réservoir au frais jusqu'à complet refroidissement.

4. **BAVAROISE À LA CACAHUÈTE**

1200 g de lait entier
160 g de jaunes d'œufs
300 g de sucre
350 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
12 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
1200 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de cacahuète avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30 °C max. Incorporer progressivement la crème fouettée.

5. **GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT**

3000 g de **Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C

6. **MONTAGE & FINITION**

Répartir la mousse au chocolat au lait dans les gouttières puis surgeler. A la poche, dresser des inserts de caramel fondant sur la mousse au chocolat au lait. Répartir la bavaroise à la cacahuète

dans les gouttières puis déposer les fonds de brownies à la cacahuète. Surgeler puis démouler. Couper les bûches selon la longueur souhaitée puis les glacer avec le glaçage façon rocher chocolat au lait à 40°C puis décorer.