



BUCHE DE NOEL 2005

Le croustillant : 100 g praliné - 60 g jivara - 75 g gavottes écrasées (entre les mimines)

Fondre à 50°C le jivara (au bain-marie). Mélanger au praliné, ajouter les brisures de gavottes et mélanger délicatement pour bien les enrober. Étaler sur plaque, laisser cristalliser au réfrigérateur.

Mousse au jivara : 125 g jivara - 250 g crème fleurette - 60 g lait - 2 feuilles de gélatine -

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Laisser fondre le chocolat au lait au bain-marie en remuant régulièrement.

Faire bouillir le lait, ajouter la gélatine essorée. Remuer bien. Verser 1/3 du liquide sur le chocolat pour obtenir une texture lisse, verser le reste et remuer. Refroidir.

Faire monter la crème en chantilly (pas trop ferme). Mélanger au chocolat en soulevant.

Mousse au guanaja : mêmes proportions, même procédé.

Montage : Tapisser un moule à cake humidifié au pinceau d'un film alimentaire. Verser la mousse au jivara, puis la mousse au guanaja et poser délicatement le croustillant. Rabattre le film alimentaire.

Entreposer au congélateur.

A mettre au réfrigérateur la veille ou le matin.