

RECETTE

La bûche au NUTELLA® du bout des doigts, retour de cueillette par Arthur VIEL de la « NUTELLA ACADEMY »

Difficile

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

Mousse au chocolat

150g de chocolat noir
70g de crème liquide
2 feuilles de gélatine

Croustillant

100g de riz soufflé
200g de chocolat au lait
40g de beurre

Insert mûre

300g de purée de mûre
30g de citron vert
50g de sucre
9g de pectine
70g de glucose

Spaghetti marron

300g de purée de marron

Spaghetti NUTELLA®

120g de NUTELLA®

Glaçage

100g de chocolat blanc
70g de lait concentré sucré
50g d'eau
100g de sucre
100g de glucose
Colorant violet

Bâtonnets au cacao

50g de blanc d'œuf
50g de sucre glace
18g de cacao en poudre
32g de farine

Décor

1 barquette de mûres
1 barquette de myrtilles
1 carnet de feuilles d'or



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

1**Mousse au chocolat**

Faire tremper deux feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Réserver. Faire chauffer 10g de crème liquide et y incorporer les deux feuilles de gélatine ramollies.

Monter le reste de la crème et y incorporer à la maryse le mélange crème + gélatine et le chocolat fondu.

Mettre dans une poche à douille et réserver.

Croustillant

Râper le chocolat dans un récipient.

Faire fondre le beurre dans une casserole, le verser sur le chocolat puis ajouter le riz soufflé et mélanger le tout.

Etaler l'appareil entre deux feuilles de papier sulfurisé et détailler en un rectangle de la taille des moules.

2**Insert mûre**

Dans une casserole, mettre tous les éléments ensemble et cuire à 104°C.

Couler l'appareil sur une plaque et détailler un rectangle de la longueur des moules.

Spaghetti marron

Mettre dans une poche avec une douille vermicelle et réserver.

Spaghetti NUTELLA®

Mettre NUTELLA® dans une poche avec une douille vermicelle et réserver.

3**Glaçage**

Chauffer ensemble tous les ingrédients sauf le chocolat blanc.

Râper le chocolat blanc dans un récipient puis verser le mélange chaud et ajouter le colorant violet.

Bâtonnets au cacao

Dans un récipient, mélanger au fouet tous les ingrédients ensemble.

Mettre l'appareil dans une poche à douille et faire des filaments fins sur une plaque à pâtisserie puis cuire à 160°C pendant 5 minutes.

4**Décor/Montage**

Mettre la mousse dans les mini-moules à bûche.

Ajouter l'insert mûre et le croustillant, puis faire prendre en cellule (ou au congélateur le cas échéant).

Une fois pris, démouler puis couler le glaçage à 34°C sur les bûches glacées. Ajouter le vermicelle de marron et le vermicelle de NUTELLA® puis les bâtonnets au cacao. Ajouter ensuite les mûres et myrtilles coupées en deux, et quelques feuilles d'or.

Partagez la recette avec #recettenutella