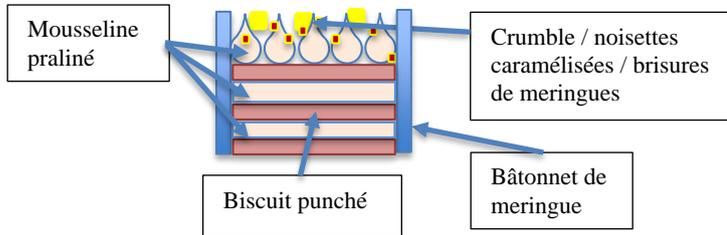


Buche Praliné (16 personnes)

Montage :

Cadre rectangulaire 20/20 cm hauteur 4,5 cm
 Alterner du biscuit et de la crème sur 2deux étages
 Chemiser de meringue



Biscuit :

Biscuit inversé :
 Blanc d'œuf : 5 pièces
 Sucre : 125g
 Jaune d'œuf : 5 pièces
 Farine tamisée : 125g
 Beurre fondu : 40g

Sirop rhum :
 Eau : 200g
 Sucre : 100g
 Rhum : 50g
 Vanille liquide : pm

Sirop :
 Chauffer l'eau + sucre et arrêter dès la première ébullition
 Ajouter la vanille et le rhum.

Biscuit inversé :
 Réaliser une meringue
 Ajouter les jaunes
 Incorporer la farine et le beurre fondu
 Plaquer
 Cuire au four à +180°C 7 minutes

Bâtonnets de meringue :

Blanc d'œuf : 200g
 Sucre : 200g
 Sucre glace : 200g

Monter les blancs en neige
 Serrer avec le sucre et terminer par le sucre glace
 Pocher en cylindre avec une douille unie n°10
 Sécher au four

Crème mousseline praliné :

Lait : 750g
 Jaune : 120 g
 Sucre : 120g
 Maizena : 67g
 Praliné : 190g
 Beurre incorporé à chaud : 190g
 Beurre pommade incorporé à froid : 190g

Réaliser une crème pâtissière
 Quand elle est encore chaude, incorporer le beurre « à chaud »
 Réserver au frais.
 Une fois froide, lisser la crème pâtissière
 Incorporer le beurre pommade et foisonner
 Réserver au frais

Crumble :

Beurre : 40g
 Sucre : 50g
 Farine : 50g
 Poudre d'amande ou noisette : 50g

Réaliser un crumble
 Émietter avec une araignée
 Cuire à +180°C
 Refroidir

