



Recette du célèbre gâteau « Plaisir aux noix Lenôtre » sous forme de bûche

gegelenormand



Quelques astuces avant de commencer !

Pour 2 de 6/8 personnes

Ce gâteau est composé de 3 couches de dacquoise et deux de mousse à la noix .

Pour réaliser de beaux rectangles de biscuits , nous avons besoins de "chablons" afin d'y déposer la pâte à l'intérieur .

Astuces : Pour faire les chablons à moindre coûts , j'achète chez Zodio une plaque canson de 1cm d'épaisseur et découpe au cutter à la dimension souhaitée .

Même technique si j'ai besoin de cartonnettes pour mettre sous les bûches . Mais en prenant une plaque Canson de 5 mm d'épaisseur .

Comment faire le Biscuit dacquoise

Biscuit dacquoise :

400g blancs à température ambiante

130g de sucre

320g tant pour tant poudre d'amandes et sucre glace (160g de chaque)

320g tant pour tant poudre de noisettes et sucre glace (160g de chaque)

100g d 'amandes effilées pour le décor

Monter les blancs et "serrer" à la fin avec le sucre

Ajouter les deux Tant pour tant en pluie (passés au tamis) en deux fois en mélangeant délicatement

Garnir des chablons de 1 cm d'épaisseur : 1 de 8x25cm ; 1 de 7x24cm ; 1 de 6x 23cm

Ajouter des amandes effilées sur le dessus



Cuire 5 mn à 185° + 20 minutes à 155°

Refroidir . Retourner délicatement sur une autre feuille de papier four et retirer la feuille de cuisson . Réserver

NB : il est difficile de trouver des noisettes en poudre . Vous pouvez facilement la réaliser .

Prendre des noisettes épluchées , les passées 10 minutes au four à 170° , refroidir et broyer en poudre au mixeur .



La mousse noix

Mousse noix :

350g de beurre

430g d'appareil noix *

500g de crème pâtissière

30g de rhum Négrita

Monter le beurre au batteur

Ajouter l'appareil noix

Monter à nouveau

ajouter le crème pâtissière à température ambiante

Puis le rhum

Si la crème est trop molle , la mettre 30 minutes au frigidaire

Appareil noix :

80g de noix

80g d'amandes en poudre

270g de sucre glace

Broyer le tout très fin et tamiser



Finition

Finition :

Mettre le plus grand fond sur un carton de la taille de ce chablon en ajoutant 1 cm de plus sur tous les côtés .

Déposer à l'aide d'une poche et une douille cannelée des rosaces tout autour , puis au centre

Recommencer avec le deuxième fond et poser enfin le plus petit sur le dessus

Vous pouvez congeler les gâteaux à ce moment avant les décors éventuel de fêtes

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr