

Bûchettes Vanille Caramel Beurre salé

Guy
Demarle

Ingrédients de l'insert caramel

beurre salé:

- 100 g de sucre
- 60 g de crème liquide
- 30 g de beurre salé

Ingrédients Bavaroise:

- 250 ml de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 70 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- 8 g de gélatine
- 250 g de crème liquide entière

Ingrédients du socle biscuité:

- 100 g de sucre
- 30 g de crème liquide
- 30 g de beurre salé
- 50g de biscuit à la cuillère (soit un sachet de 5 biscuits)



Insert Caramel Beurre salé:

- Dans une casserole fond épais, faire chauffer le sucre SANS remuer et pendant ce temps faire bouillir la crème
- Dès que le sucre blondit, hors du feu, ajouter le beurre et remuer. ajouter alors la crème liquide.
- Verser dans 12 empreintes finger (réserver au congélateur) et garder le reste dans un pot (pour vos crêpes par exemple)

Bavaroise vanille:

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide
- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille dans une casserole et dans un cul de poule, faire blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre. Verser le lait bouillant sur le mélange précédent et remettre dans la casserole à feu doux jusqu'à ce que la crème anglaise s'épaississe légèrement (attention, ne pas faire bouillir!!).

Version cook'in: mettre le lait, les jaunes et le sucre, 4 minutes, 80°C, vitesse 3.

Bûchettes Vanille Caramel Beurre salé

Guy
Demarle

Matériel:

- 12 bûchettes FP2320



- 24 fingers FP 2146



- découpoir rectangulaire DEC1148



Bavaroise Vanille (suite):

- Faire refroidir dans un bain-marie glacé, jusqu'à ce que le mélange atteigne 40°C. Y ajouter alors la gélatine essorée.
- Battre la crème en chantilly et s'arrêter avant que la crème ne soit ferme.
- Mélanger en 2 ou 3 fois la chantilly à la crème anglaise.
- Répartir un peu de mousse au fond des empreintes. Y insérer l'insert caramel beurre salé. et remettre de la mousse jusqu'aux 3/4 de l'empreinte. Réserver 3 heures au congélateur.

Base biscuitée:

- Dans une casserole à fond épais, faire chauffer le sucre SANS remuer et pendant ce temps faire bouillir la crème
- Dès que le sucre blondit, hors du feu, ajouter le beurre et remuer. ajouter alors la crème liquide.
- Emietter finement les biscuits et les mélanger au caramel beurre salé.
- Mettre le mélange entre deux silpat et étaler à l'aide d'un rouleau (ainsi vous ne vous brûlez pas) sur 2 mm d'épais
- Découper 12 rectangles à l'aide du découpoir, et à l'aide de bandes fines, réaliser des torsades pour la décoration.
- Démouler une bûchette congelée sur chaque base biscuitée et décorer quand la bûchette est décongelée.

Astuces:

- lorsque le mélange biscuit/caramel est trop dur, le faire ramollir en le mettant 15 secondes au micro ondes.
- Pas envie de faire un insert caramel beurre salé? concasser une vingtaine de bonbons au caramel type Werthers original.