

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BÛCHE BANOFFEE GLACÉE



POUR 10 PARTS

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit

Beurre.....	150 g
Sucre glace.....	90 g
Fleur de sel.....	2 g
Poudre de noisette.....	30 g
Farine.....	250 g
Œuf.....	50 g

Pour la ganache montée vanille

Chocolat blanc.....	200 g
Crème chaude 30% MG.....	200 g
Crème froide 30% MG.....	200 g
Gélatine.....	4 g
TADOKA de NOROHY.....	1 dose

Pour le caramel vanille

Crème 30% MG.....	190 g
Glucose.....	70 g
Sucre.....	70 g
Beurre demi sel.....	60 g
Fleur de sel.....	2 g
TADOKA de NOROHY.....	1 dose

Pour le montage

Banane.....	1
-------------	---

Pour le décor

Chocolat blanc.....	200 g
Poudre de vanille NOROHY.....	1 cuillère à café

LE BISCUIT

Mélanger le beurre pommade, le sucre glace et la fleur de sel, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

Ajouter l'œuf et la poudre de noisette. Continuer de mélanger avant d'ajouter la farine.

Mélanger sans trop travailler la pâte. **Former** une boule avec la pâte, filmer au contact et laisser reposer minimum 1h au frais.

Étaler sur 1 cm d'épaisseur, détailler un rectangle de la taille de la bûche, et **enfourner** 20 minutes à 180°C.

Laisser refroidir.

GANACHE À LA VANILLE

Dans un grand volume d'eau froide, **hydrater** la gélatine. Faire chauffer la crème avec une dose TADOKA et mélanger.

Ajouter la gélatine préalablement hydratée et essorée. **Mélanger** et verser sur le chocolat fondu, en trois fois, entre chaque ajout à l'aide d'une maryse.

Verser la crème froide et mélanger le tout.

Filmer au contact et placer au réfrigérateur pour 8h minimum.

LE CAMEL

Dans une casserole, **faire chauffer** le sirop de glucose et le sucre.

Pendant ce temps, **faire chauffer** la crème avec une dose TADOKA.

Une fois le sucre et le glucose cuits en caramel, **sortir** du feu et ajouter la crème chaude.

Remettre sur le feu et remuer sans cesse pendant quelques minutes. Le caramel doit légèrement épaissir.

Verser dans un bol et laisser tiédir. Incorporer alors le beurre, en mélangeant le tout.

Couler dans une poche à douille et laisser refroidir.

LE MONTAGE

Monter la ganache puis pocher dans un moule à bûche, jusqu'aux 2/3.

Réaliser un creux au centre sur la longueur de la bûche, puis couler le caramel vanillé dedans. **Ajouter** des bananes coupées en fines rondelles par-dessus.

Laisser prendre quelques minutes au congélateur avant d'ajouter le reste de ganache montée par-dessus.

Lisser puis placer au congélateur pour la nuit.

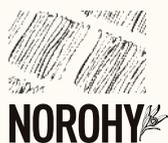
LES FINITIONS

Faire fondre le chocolat blanc avec la poudre de vanille.

Laisser tiédir quelques minutes, avant de réaliser des petites écailles de chocolat blanc sur du plastique transparent à l'aide d'une spatule.

Laisser figer avant de déposer délicatement sur la surface de la bûche.

Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

