

BÛCHE EXOTIQUE

TRADITION GOURMANDE

- Collection 2017 -

Recette pour 2 gouttières

Taille : longueur 50 cm ; largeur 8.5 cm ; hauteur 7 cm

Composition

Biscuit macaroné pistache, gélifié à la framboise, crémeux à la framboise, mousse exotique.

Biscuit macaroné pistache

255 g de poudre d'amande

120 g de sucre glace

50 g de farine

290 g de blancs d'œufs

60 g de pâte de pistache

Monter les blancs en neige.

Détendre la pâte de pistache avec les blancs.

Incorporer les poudres.

Répartir la masse en deux plaques et cuire à 180°C environ 14 min.

Gélifié à la framboise

165 g de purée de framboise

40 g de sucre

4,5 g de gélatine en poudre or 200 bloom

22,5 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide.

Faire fondre la purée de framboise et ajouter le sucre.

Lorsque la purée atteint l'ébullition, ajouter la masse gélatine.

Laisser refroidir.

Disposer une feuille de biscuit pistache dans le fond d'un cadre à entremets.

A l'aide d'une palette, étaler le gélifié à la framboise.

Déposer le second biscuit pistache.

Surgeler.

Crémeux à la framboise

175 g de purée de framboise (1)

195 g de jaunes d'œufs

225 g d'œufs entiers

200 g de sucre semoule

10 g de gélatine en poudre or 200 bloom

50 g d'eau

210 g de purée de framboise (2)

270 g de beurre

Hydrater la gélatine dans l'eau froide.

Faire chauffer la purée de framboise (1) avec le sucre.

Mélanger les jaunes et les œufs et les ajouter à la purée. Faire cuire le mélange jusqu'à ébullition, puis ajouter la masse gélatine et la purée de framboise (2).

Puis ajouter le beurre une fois que le mélange a atteint 50°C.

Mixer et verser dans le cadre sur les biscuits.

Placer le cadre au surgélateur.

Une fois repris, couper dans le cadre 2 inserts de bûche d'une largeur de 6,5 cm.

Mousse exotique

250 g de purée exotique

70 g de purée de passion

20 g de gélatine en poudre or 200 bloom

100 g d'eau

420 g de crème fouettée à 35% MG

Meringue Italienne

105 g de blancs d'œufs

220 g de sucre

70 g d'eau

Réaliser la meringue italienne : faire chauffer l'eau et le sucre et les porter à 121°C.

Verser ensuite sur les blancs mousses (mis en route à 115°C). Laisser battre à vitesse rapide jusqu'à refroidissement.

Hydrater la gélatine avec le volume d'eau froide prévu à cet effet.

Porter les purées à ébullition puis ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir le mélange et incorporer la meringue italienne, puis la crème fouettée.

Dans une gouttière à bûche, peser 530 g de mousse exotique et la répartir.

Placer les inserts, puis appuyer jusqu'à ce que la mousse arrive au niveau de l'insert. Lisser et placer au surgélateur.

Le lendemain, démouler les bûches puis napper celles-ci à l'aide de nappage neutre ou coloré jaune.