



BUCHE SENSATION DE PATRICK CHEVALLOT



Le biscuit : 2 oeufs, 30g de miel neutre, 50g de sucre semoule, 30g de poudre d'amandes, 50g de crème fleurette à 35%, 55g de farine T45, 3g de levure chimique, 40g de beurre fondu, 175g de griottes surgelées dénoyautées Picard. Mélanger œufs, miel et sucre, ajouter la poudre d'amandes et la farine tamisée avec le levure, verser la crème fleurette puis le beurre à 45/50°. Mettre sur la plaque de cuisson, parsemer de griottes et cuire environ 12mn à 180°.

L'insert gelée de griottes : à réaliser la veille au moins : 600g de griottes, surgelées, 2feuilles $\frac{1}{2}$ de gélatine ramollies et essorées, soit 3g, 35g de cassonade + 6g , 2g de pectine jaune.

Mélanger la pectine avec les 6g de sucre, Chauffer les griottes dans une casserole, quand elles sont à 40° incorporer le mélange pectine + sucre, porter à ébullition ajouter le reste du sucre. Laisser bouillir quelques instants ! Refroidir un peu, couler dans l'insert, laisser quelques heures au réfrigérateur avant de congeler le tout.

La mousse Ivoire : 230g de crème anglaise à la vanille classique riche en œufs, 2 feuilles de gélatine, 345g de crème fleurette à 35%, 380g de couverture Ivoire. Ajouter la gélatine ramollie et essorée à la crème anglaise chaude. Réaliser une émulsion en versant la crème en 3 fois sur la couverture fondue au bain marie. On doit obtenir une texture lisse brillante et élastique. Monter la crème mousseuse en incorporer intimement $\frac{1}{4}$ au mélange, puis ajouter délicatement le reste. Couler de suite dans le moule en mettant l'insert au milieu, poser au sommet le biscuit découpé à la taille du moule et congeler. Démouler et décorer selon les goûts avec des macarons sur le côté, par exemple.

Le glaçage Ivoire : à préparer la veille et facultatif : 180g de crème fleurette, 1feuille $\frac{1}{2}$ de gélatine ramollie et essorée, 120g de nappage absolu cristal, 300g de couverture Ivoire.

Fondre le nappage à 60/70°. Porter la crème à ébullition, ajouter la gélatine et réaliser une émulsion en 3 fois en la versant sur la couverture fondue au bain marie. Terminer par le nappage. Mixer pour lisser sans incorporer d'air.

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

