

Bûche cheesecake yuzu-cassis

Pour un moule de 50cm :

Biscuit :

40g de sucre glace
50g de spéculoos en poudre
10g de farine
60g de blancs d'œufs
15g de sucre en poudre

Montez les blancs avec le sucre en poudre. Versez les poudres mélangées ensemble sur les blancs et mélangez délicatement à la maryse. Beurrez une plaque silicone et versez la préparation dedans. Lissez et faites cuire 10-12 minutes à 170°.

Le croustillant spéculoos :

100g de chocolat au lait
200g de spéculoos émiettés

Faites fondre le chocolat et ajoutez le spéculoos. Étalez entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 0,5 cm environ et laissez au frais pour faire durcir.

Insert au cassis :

250g de purée de cassis
80g de sucre (à ajuster selon l'acidité de vos fruits et votre goût)
5ml de jus de citron jaune
1 sachet de vitpris

Chauffez la purée et ajoutez le sucre avec le vitpris. Portez à ébullition pendant 2 minutes et ajoutez le jus de citron. Faites prendre dans une gouttière à bûche ou dans des moules à cake en ayant pris soin de disposer du papier étirable dessous. Réservez au congélateur.

Mousse cheesecake au yuzu :

8g de gélatine
28g d'eau
100g de sucre
60g de jaunes d'œufs
300g de philadelphia
360g de crème liquide à monter en chantilly
3 CS de yuzu en poudre

Faites hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Préparez une pâte à bombe avec les jaunes d'œufs et un sirop : faites cuire l'eau et le sucre à 118°. Montez les jaunes dans le bol de votre robot et une fois le sirop à température, versez le sur les parois du bol de robot où se trouvent les jaunes en continuant à fouetter jusqu'à ce que le mélange prenne du volume et forme le ruban.

Faites tiédir le philadelphia légèrement au micro-ondes pour l'assouplir. Ajoutez la poudre de yuzu. Montez la crème en chantilly. Faites fondre la gélatine quelques secondes au micro-ondes. Ajoutez y 2 CS de philadelphia puis incorporez le reste de philadelphia. Ajoutez ensuite la pâte à bombe puis enfin la chantilly en faisant attention de ne pas faire retomber le mélange.

Montage :

Versez les $\frac{3}{4}$ de votre mousse cheesecake dans votre gouttière à bûche tapissée d'une feuille de papier guitare. Déposez une bande de biscuit aux spéculoos puis votre insert cassis. Disposez alors 1 une deuxième couche de biscuit puis un peu de mousse cheesecake et enfin le croustillant spéculoos. Comblez les trous avec le reste de mousse cheesecake. J'ai fait des marbrures sur les côtés avec le cassis et la mousse cheesecake. Bloquez au congélateur.

Sortez votre bûche au moins 6 heures avant dégustation et décorez à votre envie !!