



BUCHE FRUITS ROUGES ET CHOCOLAT BLANC



Étape 1: l'avant veille : l'insert aux fruits rouges

La recette : 600g de pulpe de fruits rouges au choix, 1/3 mûres + 2/3 framboises, 50g de sucre, 6 feuilles de gélatine.

Chauffer les pulpes et le sucre, incorporer la gélatine ramollie et essorée à la fin. Faire prendre dans une petite gouttière pour pouvoir insérer le mélange durci au milieu de la bûche. Réfrigérer une nuit.

Étape 2 : la veille : le biscuit, la mousse chocolat blanc, le sirop d'imbibage et de décoration

Le biscuit à la cuillère

4 blancs d'oeufs, 55g de sucre, 2 jaunes, 30g de farine, 30g de maïzena. Chauffer le four à 200°. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et une goutte de jus de citron - au bec d'oiseau - en ajoutant le sucre à la fin. Incorporer les jaunes en diminuant la vitesse du robot à 2, puis ajouter délicatement à la maryse les poudre tamisées.

Étaler sur une plaque flexipan et cuire 5mn. Le biscuit doit rester moelleux. Découper des bandes rectangulaires qui vont servir de base à la bûche.

La mousse Ivoire: Faire une crème anglaise en cuisant à 84°, 120g de lait avec 120g de crème, 3 jaunes d'oeufs et 20gr de sucre. Y incorporer à la fin 5g de gélatine soit 2 feuilles 1/2. Fondre au bain marie 500g de couverture Ivoire Valrhona, et faire une ganache en ajoutant l'anglaise en trois fois et en émulsionnant à la maryse. Monter 420g de crème en chantilly mousseuse, et l'incorporer à la ganache quand sa T° est entre 35° et 40°.

Le sirop d'imbibage: 200g de pulpe de fruits rouges mélangés, fraise, framboise, groseille, [je n'ai mis que de la framboise, j'en ai en stock!] 50g d'eau, 90g de sirop à 30°B [petit rappel: un sirop à 30°B s'obtient avec 1k350 de sucre pour 1 litre d'eau] et 1 feuille de gélatine pour stabiliser.

Étape 3 : le même jour : le montage.

Couler 1/3 de la mousse Ivoire dans le moule à bûche. Insérer le coulis gélifié, Puis recouvrir d'une couche de biscuit, L'imbiber généreusement au pinceau avec le sirop de fruits, Remplir le moule avec le reste de la mousse, Imbiber de sirop le biscuit restant et le poser retourné sur l'ensemble. Faire prendre au froid

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

