

Bûche exotique de C'Line l'a fait

celinelafait.canalblog.com

Pour une bûche de 30cm

Insert d'agrumes et fruits exotiques

Dacquoise de thé vert et noix de coco

Bavarois de noix de coco

Bavarois de chocolat blanc



Insert aux fruits (A FAIRE LA VEILLE)

- 300g de pulpe et jus de fruits (fruits de la passion, citron vert et mandarine ou orange)
- 50 g de sucre (vous pouvez en ajouter un peu plus selon vos goûts)
- 4 feuilles de gélatine

Laisser tremper la gélatine dans de l'eau très froide.

Faire chauffer la purée de fruits et le sucre.

Ajouter hors du feu la gélatine (essorée, pressée), mélanger.

Couler dans la forme souhaitée (recouvrir de film alimentaire) et laisser au moins une nuit au réfrigérateur.

Biscuit Dacquoise Matcha

- 15g de poudre de noisette
- 55g de poudre d'amande
- 2 blancs d'œufs (gros œufs !)
- 70g de sucre
- 1càc de thé vert Matcha en poudre

Préchauffer le four à 180°C.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec un peu de sucre puis ajouter le sucre en poudre et mélanger quelques secondes encore.

Ajouter aux blancs montés la poudre l'amande et le thé Matcha en mélangeant délicatement avec une spatule (type maryse).

Verser sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et lisser le tout.

Enfourner pour 15 minutes de cuisson, à 170°-180°C. Sortir du four et démouler sur du papier sulfurisé, laisser refroidir.

Couper ensuite une bande de la taille de votre moule à bûche et réserver.

Bavarois noix de coco :

- 100 g de noix de coco râpée

- 25 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de sucre en poudre
- 3 feuilles de gélatine
- 200 g de crème liquide entière

Laisser tremper la gélatine dans de l'eau très froide.

Chauffer le lait avec les sucres. Lorsque le lait est tiède, ajouter la gélatine (essorée).

Ajouter la noix de coco râpée et remuer. Laisser refroidir.

Monter la crème liquide très froide en chantilly puis l'incorporer au mélange lait coco.

Verser dans le moule à bûche tapissé d'une feuille guitare et laisser prendre au réfrigérateur.

Ajouter l'insert aux fruits quand le bavarois est bien pris.

Bavarois chocolat blanc

- 200 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 45g de sucre en poudre
- 200g de chocolat blanc
- 200 ml de crème liquide (montée en chantilly)
- 3 feuilles de gélatine

Laisser tremper la gélatine dans de l'eau très froide.

Dans une casserole faire chauffer le lait.

Dans un saladier mélanger les jaunes et le sucre.

Lorsque le lait est chaud le mélanger avec la préparation jaune / sucre puis remettre dans la casserole.

Faire chauffer jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère en bois (attention, il ne faut pas faire bouillir, au risque de cuire le jaune d'œuf).

Casser le chocolat en morceau et l'ajouter à la préparation chaude puis y incorporer la gélatine essorée.

Monter le crème liquide en chantilly puis l'incorporer délicatement à la préparation.

Laisser refroidir un peu et verser la préparation dans la gouttière.

Ajouter la tranche de dacquoise. Laisser prendre au réfrigérateur.

Idée de décoration :

Préparer une meringue italienne (2 blancs d'œufs et 100g de sucre) : Battre les blancs en neige et quand ils commencent à monter, ajouter le sirop de sucre à 121°C. Napper la bûche de la meringue.