

Bûche mangue-passion

Difficulté : 

Nombre de personnes : 10-12

I-Pâte à cigarette

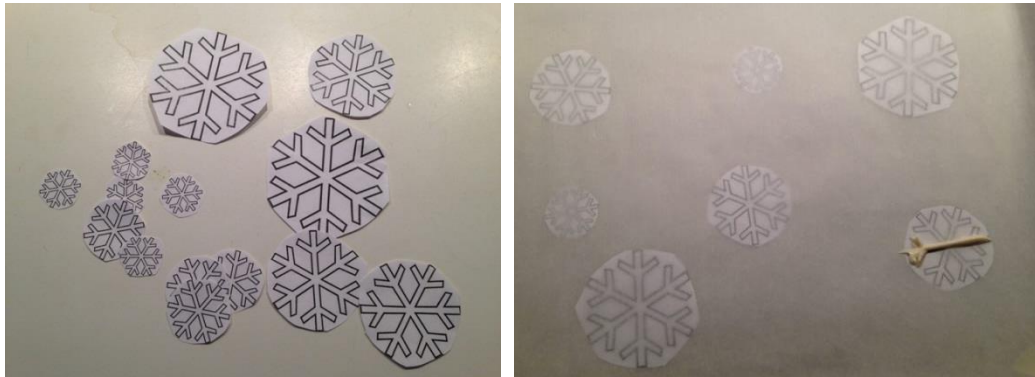
- 30 g de beurre
- 30 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf (35 g)
- 35 g de farine
- Colorant blanc



1. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
2. Dans un bol, mélangez le beurre fondu avec le sucre glace.
3. Ajoutez le blanc d'œuf puis la farine.
4. Ajoutez le colorant en poudre petit à petit de manière à obtenir la couleur que vous désirez.
5. Mettez la pâte à cigarette dans une poche à douille (à défaut dans un sac congélation dont vous couperez un angle).



6. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé déposez les modèles de flocons sous le papier et par transparence déposez la pâte sur les motifs (modèles de flocons en annexe). Faire des motifs assez fin et pas trop chargés en pâte.
7. Mettez la plaque au réfrigérateur pendant 1 heure pour que la pâte à cigarette durcisse.



II- Génoise

- 100 g de sucre semoule
 - 6 œufs
 - 60 g de farine
 - 60g de maïzena
 - Colorant orange
1. Préchauffez le four à 200°C.
 2. Séparez les blancs des jaunes.
 3. Tamisez la farine et la maïzena.
 4. Dans un cul-de-poule, montez les blancs en neige à vitesse moyenne en ajoutant le sucre au fur et à mesure lorsque les blancs sont bien mousseux.
 5. Au bec d'oiseau, diminuez la vitesse, ajoutez les jaunes d'œufs et continuez à battre pendant 15 secondes.
 6. Ajoutez le colorant orange pour donner la couleur souhaitée.
 7. Ajoutez délicatement les poudres à l'aide d'une maryse. Bien mélanger pour ne pas avoir de grumeaux dans la pâte !!
 8. Coulez la pâte sur la plaque de cuisson. Lissez si besoin à la spatule pour répartir la pâte.
 9. Mettre à cuire environ 12 minutes (Ajustez en fonction de votre four et moule).
 10. Dès la sortie du four, retournez le biscuit une première fois sur une plaque recouverte de papier cuisson puis une seconde fois sur un **torchon humidifié**



et roulez le biscuit dans le sens de la longueur pour qu'il prenne une forme arrondie.

11. Essayer de retirer la pellicule de pâte cuite du côté non imprimé avec les doigts ou un couteau.



12. Laissez refroidir, puis déroulez-le délicatement.
13. Coupez les bords pour avoir une forme nette.
14. Prendre les dimensions de votre gouttière et taillez la génoise aux mêmes dimensions. (Pour faciliter le démoulage final, j'ai mis un morceau de papier de cuisson aux dimensions de la gouttière à l'intérieur).
15. Placez le morceau de génoise dans la gouttière.
16. Coupez 2 arrondies pour fermer les bords de la bûche. Faites les coller avec du chocolat au lait fondu.



III- Croustillant noisette au chocolat au lait

- 50g farine tamisée
- 50g de poudre de noisettes
- 50g de beurre froid
- 25g de sucre cristal
- 75g de chocolat au lait
- 25g de brisures de crêpes dentelle

1. Préchauffez le four à 170°C.
2. Taillez le beurre en petits cubes.
3. Sablez la farine, la poudre de noisettes, le beurre froid et le sucre en frottant entre les mains.
4. Mettre ce crumble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 20 à 30 minutes en mélangeant régulièrement à la spatule.



5. Laisser refroidir.
6. Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie, ajoutez les brisures de crêpes, le crumble et mélangez à la spatule.
7. Faire un gabarit à la dimension de la gouttière et étalez-y le croustillant **en fine couche**.



8. Laissez durcir au réfrigérateur.



IV-Crémeux Passion

- 100g de jaunes d'œufs (5)
- 80g de sucre semoule
- 30g de maïzena
- 300g de lait entier
- 100g de crème fleurette
- 20g de beurre
- 4g de gélatine (2 feuilles)
- 165g de purée de mangue- passion (J'ai utilisé du coulis Vahiné)



Chantilly : 100g de crème fleurette

1. Réhydratez la gélatine à l'eau froide pendant 10 minutes.
2. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la maïzena.
3. Faire bouillir dans une casserole le lait et 100g de crème fleurette.
4. Versez en petit filet un peu de lait chaud sur le mélange sucre-œuf tout en fouettant.
5. Remettez le tout dans la casserole et laissez épaissir en fouettant.



6. A la première ébullition, retirez du point de chauffe et ajoutez le beurre, la gélatine égouttée et la purée de mangue-passion. Mélanger au fouet puis mixez 2-3 minutes avec un mixer plongeant.



7. Débarrassez dans un grand plat à gratin, filmez au contact et laissez prendre 1h au réfrigérateur.
8. Une fois la crème froide, préparez la crème chantilly.
9. Dans un saladier bien froid, battez les 100g de crème fleurette en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.



10. Fouettez la crème mangue-passion pour la rendre lisse. Ajoutez à la maryse la crème chantilly. Mettre la crème dans une poche à douille.



Montage

Remplir l'intérieur de la gouttière avec la crème mangue-passion.



Disposez sur la bûche le morceau de croustillant. Retaillez le biscuit au couteau si besoin pour l'ajuster.



Retournez la bûche sur votre plat de service, retirez la gouttière et le papier de cuisson.



Pour décorer ma bûche, j'ai rajouté tout autour et sur les 2 arrondies de la crème mangue-passion à la douille. J'ai rajouté 3 physalis. Et voici le résultat final.

Pour une première je suis très fière du rendu. C'est beau, bon et festif !!



Des pâtisseries à ma table !



Des pâtisseries à ma table !



Des pâtisseries à ma table !



