

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BÛCHE CAMELIA 2016

Pour 8 personnes : pour un moule à bûche de 36 X 7 cm

Dacquoise aux noix de pécan : 2 blancs d'oeuf - 25g sucre semoule - 50g noix de pécan en poudre - 30g poudre d'amande - 40g sucre glace - 1 pincée de sel - Préchauffer le four à 180° (th.6).

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre lorsqu'ils sont fermes. Mélanger la poudre de noix de pécan, la poudre d'amande, le sucre glace et le sel. Ajouter délicatement aux blancs en neige. Verser dans un moule en silicone (type [Flexipat](#)) d'1cm d'épaisseur. Cuire 15 minutes. Refroidir sur grille, découper à la forme (ici le socle de la bûche). Réserver.

Gelée de pamplemousse : 300g purée de pamplemousse - 50g sucre - 3 feuilles de gélatine -

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir la purée de pamplemousse et le sucre. Hors du feu ajouter la gélatine essorée dans les mains, fouetter. Couler à l'aide d'un entonnoir à piston dans un [moule à fingers](#) (pas de moule à insert dans les placards) posé sur une plaque à pâtisserie. Congeler.

Mousse Caramélia : 150g chocolat Caramélia Valrhona - 2,5g gélatine en feuilles - 110g lait entier frais - 225g crème fleurette entière -

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Fondre le chocolat au bain-marie ou au M.O. par tranches de 30 secondes. Porter à ébullition le lait. Ajouter la gélatine essorée dans les mains, remuer. Verser en 3X sur le chocolat en réalisant une émulsion à chaque fois avec une spatule en silicone. La texture doit être lisse et brillante.

Fouetter la crème entière jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. L'incorporer au mélange précédent qui aura atteint 35-40°.

Montage : tapisser le moule à bûche (36X7cm) d'un morceau de feuille guitare. Couler un tiers de la mousse caramélia. Coller ensemble des fingers de gelée de pamplemousse, les placer dans la mousse. Recouvrir du reste de la mousse. Poser délicatement la dacquoise. Congeler.

Le jour du service

Glaçage brillantissime : 18g gélatine en feuilles - 150g (15cl) d'eau - 255g sucre semoule - 112g cacao en poudre amer - 135g crème liquide entière -

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole mélanger l'eau, le sucre, la poudre de cacao et la crème. Bouillir pendant 1 minute. Ajouter la gélatine essorée dans les mains. Réserver 1h00.

Sortir la bûche du congélateur. La placer sur une grille (avec le morceau de feuille guitare placé dessous), grille placée sur une plaque à pâtisserie. Verser le glaçage dans un pichet. Couler régulièrement sur la bûche congelée. Décoller la bûche de la grille et la placer sur un plat de service. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment du service (5 à 6h00).

Décoration : 1 pamplemousse rose -

A l'aide d'un couteau tranchant découper les 2 bouts du pamplemousse, puis le placer debout et découper le long (à vif) la peau sur tout le tour. Ôter les segments à vif en plaçant la lame le long des séparations des tranches. Décoller. Placer sur du papier absorbant. Les tourner régulièrement pour les sécher. Les placer sur la bûche. Remettre au réfrigérateur jusqu'à la dégustation. Sortir 10 minutes avant.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/> e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr