

LuluGourmandises



Bûche Framboise/Bavaroise vanille
Inserts crémeux framboise/ compotée de framboises

Bûche aux couleurs de Noël

1. Crémeux framboise

- 150g de coulis de framboises
 - 35g de sucre
 - 2 jaunes d'oeufs
 - 50g de beurre
 - 3g de gélatine
 - Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide (environ 15g d'eau)
 - Faire chauffer la moitié de la purée de framboise.
 - Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre. Verser la purée de framboises chaude sur le mélange et remettre sur le feu.
 - Cuire jusqu'à 82°C en remuant à la maryse comme pour réaliser un crème anglaise.
 - Rajouter hors du feu la gélatine. Ajouter l'autre moitié de purée de framboise et mélanger bien.
 - Lorsque le mélange est à 60°C incorporer le beurre coupé en morceaux. Emulsionner au mixeur plongeant.
 - Couler le crémeux dans un insert à bûche et placer au congélateur.
- Vous pouvez chemiser l'insert à bûche avec du papier film pour demouler plus facilement.

2. Compotée de framboises

- 150g de framboises
- 35g de sucre

Recette

- 2g de pectine
- Faire chauffer la moitié de la purée de framboises.
- Mélanger le sucre et la pectine et rajouter dans la purée de framboises. Porter le tout à ébullition.
- Hors du feu, ajouter l'autre moitié de purée de framboises.
- Laisser refroidir avant de couler sur le crémeux framboise. Remettre au congélateur une fois la compotée coulée dans l'insert

3. Biscuit joconde

- 120g de blancs d'oeufs
- 20g de sucre
- 200g d'oeufs entiers
- 25g de farine
- 25g de maizena
- 160g de poudre d'amande
- 160g de sucre glace
- 30g de beurre fondu
- Préchauffer le four à 200°C.
- Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre.
- Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande, tamiser le mélange.
- Fouetter les oeufs entiers puis ajouter au mélange précédent.
- Ajouter le beurre fondu
- Tamiser la farine et la maizena puis incorporer au mélange.
- Incorporez délicatement à la spatule les blancs en neige.
- Versez le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et étaler pour avoir une épaisseur d'environ 1cm.
- Cuire pendant 10 min à 200°C.
- Laisser refroidir sur grille à la sortie du four.
- Découper un rectangle de la dimension du moule à bûche et un deuxième rectangle plus petit pour mettre sous les inserts.

4. Mousse bavaroise vanille

- 250g de lait
- vanille en poudre
- 60g de jaunes d'oeufs
- 40g de sucre
- 6 g de gélatine en poudre
- 250g de crème entière liquide
- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide (30g d'eau).
- Faire chauffer le lait avec la vanille.
- Fouetter les jaunes avec le sucre puis verser le lait chaud sur le mélange. Mélanger à la maryse jusqu'à ce que le mélange soit à 82°C environ (comme une crème anglaise).
- Hors du feu, ajouter la gélatine.
- Fouetter la crème entière (consistance mousseuse)
- Lorsque la crème anglaise est à 45°C, incorporer la crème mousseuse.
- Verser dans un moule à bûche, laisser prendre quelques minutes au frais puis ajouter l'insert.

Montage

Mousse bavaroise vanille

Insert crémeux framboises

Insert compotée framboises

Biscuit Joconde

Mousse bavaroise vanille

Biscuit Joconde

- Réserver au congélateur toute une nuit.

5. Glaçage miroir

- 150g de sucre

- 150g de glucose
- 75g d'eau
- 100g de crème entière
- 150g chocolat blanc
- 10g de gélatine
- colorant rouge/rose

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide (dans 50g d'eau).
- Faire chauffer l'eau, le sucre, le glucose à 103°C.
- Verser le mélange chaud sur la crème liquide et la gélatine. Bien mélanger le tout puis verser sur le chocolat blanc.
- Ajouter le colorant alimentaire (doser en fonction des colorants et de la couleur souhaitée) et mixer au mixeur plongeant. Attention de ne pas incorporer d'air.
- Passer le glaçage au chinois si nécessaire.
- Couler le glaçage sur la bûche congelée lorsque le glaçage est à 30°C environ.
- Laisser prendre au froid.



La découpe!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr