



Bûche châtaigne, insert myrtilles fraîches

MurielMA



Composition :

Moelleux châtaigne

Croustillant chocolat blanc

Miellé de myrtilles fraîches

Bavaroise à la châtaigne et fine cognac

Flocage blanc pailleté et flocons d'or

Pour le miellé de myrtilles.

200 g de myrtilles

5 g de miel de châtaignier

20 g de sucre

5 g de pectine NH

1 trait de citron

Dans une casserole, cuire les fruits avec le miel 10 minutes. Mélangez la pectine avec le sucre et versez sur la compotée, ajoutez le citron, cuire 3 minutes. Versez dans le fond d'un moule à bûche et congelez trois heures.

Pour le moelleux à la châtaigne.

40 g de beurre fondu

20 g de miel de cognac

65 g de crème fluide entière

90 g de jaunes d'œufs

110 g de sucre en poudre

100 g de farine de châtaigne

2 g de levure chimique

QS de myrtilles fraîches

Chauffez le four à 160 ° C. Fondre le beurre avec le miel. Ajoutez la crème froide.

Blanchissez les jaunes avec le sucre et ajoutez à la mixture précédente.

Versez la farine tamisée avec la levure en mélangeant au fouet.

Étalez sur la plaque graissée sur une épaisseur d'un centimètre, éparpillez quelques myrtilles dessus, puis enfournez 15 minutes. Démoulez dès la sortie du four sur une feuille de papier cuisson. Laissez refroidir.

Pour le croustillant chocolat blanc.

100 g de chocolat blanc zéphyr de Barry

40 g de brisure de crêpes dentelles

Chauffez aux micro-ondes le chocolat, ajoutez les brisures, mélangez. Étalez sur le biscuit et congelez pour une meilleure manipulation.

Pour la crème bavaroise à la châtaigne.

4 g de gélatine en feuille 210 blooms

150 g de lait entier

2 jaunes d'œuf

120 g de crème de châtaigne ou de marron

20 g de fine cognac

150 g de crème fluide entière

Hydratez la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Laissez reposer 10 minutes.

Portez le lait à ébullition.

Dans un cul-de-poule, fouettez les jaunes d'œuf avec la crème de châtaigne ou de marron et le cognac.

Versez le lait brûlant dessus, fouettez et transvasez dans la casserole pour cuire à la nappe, en mélangeant sans interruption.

Hors du feu, ajoutez la gélatine à la crème anglaise. Donnez un coup de mixeur plongeant en versant le cognac et laissez refroidir à 25 ° C.

Foisonnez la crème fluide entière souple. Mélangez rapidement une grosse cuillère à soupe à la crème de châtaigne, puis ajoutez le reste délicatement en vous aidant d'un fouet ou d'une maryse.

Le dressage.

Versez la crème bavaroise au trois quarts du moule à bûche. Tassez, en tapant sur le plan de travail. Réservez au congélateur 20 minutes, ça évitera à l'insert de s'enfoncer. Puis, posez l'insert de myrtille congelé, appuyez doucement dessus.

Remettez un peu de mousse de châtaigne sur un centimètre. Posez le biscuit congelé, appuyez légèrement et raclez les bords pour enlever le superflu de crème. Filmez au contact et congelez une nuit.

Le flochage.

Spray Velours blanc de Patisdégor

Donnez un coup de bombe sur tout l'entremets congelé. Une pure merveille, ce produit est fin et similaire au travail du pistolet. La meilleure que j'ai pu tester.

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