



Bûche roulée Mangue - Coco

Kssou33



Gelée de mangue

1 mangue mûre
23g de cassonade
60g d'eau
4g de gélatine en poudre avec 30g d'eau

Mettre la gélatine en poudre dans les 30g d'eau et laisser gonfler environ 5mn.
Prélever la chair de la mangue et la mixer puis la passer au chinois pour retirer les résidus de filaments qui n'auraient pas été mixés.
Mettre la purée de mangue obtenue, la cassonade et les 60g d'eau dans une casserole et amener à ébullition.
Dès les premières bulles, ajouter la gélatine hors du feu et bien mélanger.
Verser dans un plat afin d'obtenir une gelée de 5mm de hauteur.
Laisser figer au réfrigérateur (toute la nuit par exemple).

Biscuit viennois de C. Michalak

60g de blancs d'oeufs
40g de jaunes d'oeufs
100g d'oeufs entiers
105g de sucre en poudre
50g de farine T55

Placer les blancs à température ambiante.
Préchauffer le four à 180°C.
Mélanger au robot avec le fouet ou au batteur électrique les jaunes d'oeufs, 80g de sucre et les oeufs entiers jusqu'à ce que le mélange ait bien blanchit puis ait doublé voir triplé de volume.
Monter les blancs d'oeufs avec le reste de sucre en versant ce dernier en trois fois (la première partie du sucre est à verser quand des sillons commencent à apparaître dans vos blancs).
Mélanger délicatement les deux préparations et ajouter la farine tamisée.
Étaler sur une silpat ou un flexipan pour génoise et enfourner 12-15mn (selon les fours).
Des la sortie du four démouler votre biscuit et le roulé avec un torchon humide.

Punch Mangue-Passion

ou sirop 30° Brix
30g de sucre
70g d'eau
liqueur Mangue-Passion

Mousse noix de coco

10cl de crème de coco
65g de sucre en poudre
6g de gélatine en feuille
30cl de crème de coco bien froide

Placer au réfrigérateur.

Porter à ébullition l'eau et le sucre.
Stopper dès les premières bulles.
Laisser refroidir avant d'ajouter la liqueur (j'ai mis un peu moins d'un bouchon, on peut en mettre un peu plus ou aussi utiliser un sirop de mangue pour la version sans alcool).
Utiliser à 20°C pour puncher le biscuit.

Ramolir la gélatine dans de l'eau froide.
Mettre dans une casserole 10cl de crème de coco avec le sucre et porter à ébullition.
Au premières bulles, sortir la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée et bien mélanger.
Laisser refroidir la préparation, à 30°, monter la crème de coco froide en chantilly.
Ajouter délicatement avec une maryse à la préparation précédente.
Laisser refroidir un peu.



Montage du roulé : Dérouler le biscuit et étaler la mousse coco en prenant soin de ne pas trop en mettre sur les rebords. Couper quelques cubes de gelée de mangue et les éparpiller sur la mousse. Rouler la bûche en vous aidant du torchon ou avec du film alimentaire. Cellier bien chaque côté et placer au réfrigérateur jusqu'à ce que la mousse fige au congélateur.

Nappage brillant au chocolat blanc

135g de chocolat blanc
2g de gélatine en feuille
87g de crème de soja (crème liquide entière dans la recette originale)
20g d'eau
15g de glucose
12g d'huile de tournesol (huile de pépins de raisins dans la recette originale)
colorant jaune

Fondre le chocolat au bain-marie.
Ramolir la gélatine dans de l'eau froide.
Porter à ébullition la crème avec le glucose et l'eau.
Hors du feu ajouter la gélatine.
Verser la préparation en trois fois sur le chocolat blanc pour faire une émulsion.
Ajouter l'huile et un peu de colorant jaune.
Verser à 35-37°C sur la bûche congelée.

Décoration

Noix de coco en poudre grillée 5mn à 150°C

Plaque et petits chocolat blanc fourrés de gelée de mangue décorés avec de la poudre dorée irisée diluée dans un tout petit peu de liqueur Mangue-Passion.

Tempérage du chocolat blanc : Fondre 200g de chocolat au bain-marie à 45°C, refroidir 2/3 de la préparation à 27°C, ajouter le tiers restant et amener à la température de travail de 30°C.



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