

RECETTE PÂTISSERIE

Bûche de Noël

Ananas ou framboises

Pour la crème pâtissière :

Mettre sur le feu 375 g de lait avec 50 g de sucre dans une casserole.

Dans un cul de poule, mettre un jaune et un œuf, 40 g de sucre et 30 g de poudre à crème pâtissière (fleur de maïs), bien mélanger et ajouter le lait et le sucre chaud en plusieurs fois, en battant énergiquement au fouet. Mettre sur le feu pour épaissir, puis mettre dans un cul de poule, couvrir de papier film et mettre au frais, à faire la veille pour un meilleur refroidissement. Retravailler la crème au fouet pour la rendre plus lisse lors de l'utilisation.

Pour le biscuit amande :

Mettre 5 œufs, 300 g de sucre et 300 g d'amande en poudre dans le bol du batteur, faire bien blanchir au fouet.

Ajouter 120 g de farine tamisée.

Monter 350 g de blancs d'œufs en ajoutant en plusieurs fois 200 g de sucre.

Mélanger une partie des blancs montés avec le mélange œufs – sucre – amande, puis ajouter progressivement le reste.

Mettre sur un papier sulfurisé à la dimension souhaité de la bûche, bien répartir pour obtenir la même épaisseur partout.

Cuire four à 230°C durant environ 10 minutes.

Pour la mousse :

Faire tremper 8 g de gélatine dans de l'eau froide durant 15 minutes puis l'égoutter en laissant un peu de liquide (évite les bulles à la cuisson). Puis chauffer à 30 ou 40 °C la gélatine avec 20 g de kirsch.

Travailler la crème pâtissière au batteur, ajouter 20 g de kirsch, mélanger un peu de pâtissière avec la gélatine, faire attention à ne pas avoir de grain, sinon chauffer à peine, puis ajouter le reste de la pâtissière. Fouetter 700 g de crème liquide au batteur. Ajouter la crème fouettée en plusieurs fois à la crème pâtissière.

Pour le sirop :

Faire fondre 150 g de sucre dans 200 g d'eau, ajouter hors du feu 50 g de kirsch et réserver.

Pour la meringue Suisse :

Bien mélanger sur le feu 180 g de blancs d'œufs avec 320 g de sucre entre chaud et tiède puis monter au batteur.

Pour le montage :

Imbiber le biscuit de sirop au pinceau. Mettre la mousse sur le biscuit en répartissant de façon homogène.

La veille couper une boîte d'ananas « Delmonte » en petits morceaux, remettre dans la moitié du jus avec une cuillère de kirsch.

Ajouter sur la mousse les ananas ou 300 g de framboise surgelées.

Plier le début, rouler et faire prendre une belle forme en appuyant et en serrant le biscuit. Ne pas oublier de décoller le papier sulfurisé. Mettre au congélateur au moins une nuit.

Sortir la bûche du congélateur et étaler la meringue Suisse sur l'ensemble de la bûche, faire des mouvements, avant de brûler possibilité de mettre un peu de cacao. Brûler ensuite au chalumeau. Réserver au moins 8 heures pour laisser décongeler le biscuit.



