

RECETTE PÂTISSERIE

Bûche aux fruits rouges.

Pour deux bûches.

Faire une pâte à cigarette :

40 g beurre pommade – 30 g sucre glace – 30 g blanc d'œuf – 30 g farine – colorant rouge (1 demi bouchon).

Mélanger le tout au fouet. Etaler sur une feuille de « silpat », faire des vagues à l'aide d'un peigne, mettre au congélateur.

Biscuit Joconde :

140 g amande en poudre – 140 g sucre fin – 200 g œuf – 40 g farine – 60 g beurre fondu

Mélanger bien le tout puis ajouter le beurre fondu ensuite.

Monter 240 g blanc avec 100 g sucre fin. Mélanger une partie des blancs avec le mélange précédent à l'aide d'une écumoire, puis le reste.

Etaler sur la pâte à cigarette. Pour deux bûches, une plaque avec pâte à cigarette et une autre plaque avec uniquement du biscuit. Si on veut une largeur de déco de fruits, mettre une baguette entouré de papier film au fond, filmer le moule à buche, couper les bords à 40 cm, mettre dans le moule. Pour la complète 17,5 cm de largeur, pour la bûche avec le chemin de fruits 2 x 7,5 cm de chaque côté de la baguette. Couper la semelle de 8 cm.

Cuire four 220°C durant 10 minutes.

Moule à bûche maison : Utiliser de la gouttière PVC de 100mm Ø, longueur 40 cm coupé en deux.



Mousse :

450 g de purée de fruits rouges – 18 g de gélatine – 400 g meringue italienne – 500 g crème fouetté.

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pour ramollir. Fondre la gélatine dans 40 g d'alcool (kirsch) ou dans une cuillère à soupe d'eau.

Fouetter la crème, mélanger la purée de fruits et l'alcool avec la gélatine, ajouter un peu de crème fouettée. Mettre la meringue dans le reste de crème fouettée, mélanger et ajouter en filet le mélange de purée-alcool- crème.

Meringue italienne :

150 g blanc – 250 sucre cuit avec 60 g eau à 122°C.

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole sur feu, nettoyer les bords au pinceau, cuire au petit boulet à 122°C. Puis verser dans les blancs mi-montés.

Montage :

Mettre de la crème au fond sur le biscuit, ajouter des framboises congelées dessus, mettre une semelle de biscuit et appuyer dessus pour faire entrer dans la crème. Remettre une couche de mousse et de framboises, fermer avec un socle de biscuit. Congeler.

A la sortie du congélateur, démouler immédiatement, laisser au frais, sortir du congélateur au moins 12 heures avant consommation.

Napper la bûche d'un sirop de fruit (gelé de coing).

