

Bûche blanche



Difficulté



Durée de la recette : 1h30



Pour 8 personnes

Ingrédients



Insert mousse mangue

Mangue	0,150 kg
Sucre	0,035 kg
Crème liquide	0,20 L
Feuille de gélatine	1

Insert passion

Fruits de la passion	4
Agar agar	1,5 g
Sucre	QS

Biscuit joconde

Oeufs	0,075 kg
Poudre d'amandes	0,047 kg
Sucre glace	0,047 kg
Farine de riz	0,012 kg
Blancs d'oeufs	0,035 kg
Sucre	9 g
Coco râpé	QS

Bavaroise coco

Oeufs	0,075 kg
Lait de coco	0,375 kg
Jaunes d'oeufs	0,060 kg
Sucre	0,060 kg
Feuilles de gélatine	3
Crème liquide	0,20 L

Finitions

Poudre de coco	QS
Etoiles en sucre	QS

Réalisation



1. Insert mousse mangue

Faire tremper la gélatine 10 minutes dans l'eau froide.
Découper 150 g de mangue en brunoise et mélanger avec le sucre dans une casserole. Porter à ébullition.
Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à dissolution.
Réserver dans un cul de poule.
Monter la crème au fouet dans un cul de poule pour lui donner une texture mousseuse.
Incorporez la crème à la mangue en mélangeant délicatement.
Verser la mousse dans un moule pour bûchette. Filmer et réserver au congélateur pendant 3h.

2. Insert passion

Vider 4 fruits de la passion.
Mélanger dans une casserole avec le sucre et 1,5 g d'agar agar.
Porter à ébullition pendant 2 minutes.
Étaler sur une plaque dans un carré à entremets préalablement filmé.
Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 2h.

3. Biscuit joconde

Mélanger la farine et le tant pour tant.
Ajouter les oeufs et la poudre de coco et mélanger pour un appareil homogène. Faire monter les blancs avec le sucre.
Mélanger délicatement les blancs montés avec l'appareil.
Étaler sur une plaque ou un moule à rouler en fine couche d'épaisseur régulière.
Cuire à 180°C pendant 8 à 10 minutes. Réserver.

4. Bavaroise coco

Hydrater la gélatine.
Faire chauffer le lait de coco dans une casserole.
Mélanger le sucre et les jaunes rapidement.
Faire un pré-mélange en versant un peu de lait chaud dans les oeufs et le sucre. Verser le pré-mélange dans la casserole et mélanger.
Chauffer l'appareil au ruban (80-85°C).
Dissoudre la gélatine dans le lait de coco hors feu.
Bien mélanger et réserver au frais.
Monter la crème avec une consistance assez ferme.
Faire un pré-mélange puis un mélange complet.

5. Montage

Verser la bavaroise dans le moule à bûche jusqu'aux 2/3.
Démouler l'insert mousse mangue pour le placer au centre du moule.
Découper des bandes de l'insert passion pour couvrir l'insert mangue.
Découper des bandes de biscuit joconde pour couvrir l'insert passion.
Remplir le moule avec la bavaroise et lisser à la palette.
Réserver au congélateur toute une nuit.

6. Finitions

Démouler la bûche.
Attendre quelques minutes que sa surface soit décongelée.
Saupoudrer légèrement de poudre de coco.
Poser des étoiles en sucre.
Découper des cercles dans l'insert passion pour ajouter une touche de couleur au blanc de la bûche.