Les papilles d' Udibri

BUCHE VANILLE ET PASSION

Temps de préparation	Temps de cuisson	Portions
2h30	20 min	12 personnes
Difficulté	**Type de plat**	**Type de recette**
Moyen	Buche de Noël	Recette sucrée

Ingrédients

Mousse bavaroise vanille :

- 150g de chocolat blanc
- 240 ml de crème liquide entière 30% mg
- 300ml de crème liquide entière 30%mg
- 4 jaunes d'œufs
- 3 feuilles de gélatine
- 60g de sucre
- 1 gousse de vanille

Insert au fruit de la passion :

- 200 ml de pulpe de fruit de la passion
- 40g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 1,5 feuilles de gélatine
- 1 càc de vanille en poudre

Biscuit moelleux à la vanille :

- 50g de blanc d'œufs
- 40g de poudre d'amande
- 20g sucre
- 20g de sucre glace
- 10g de farine

Croustillant :

- 75g de chocolat blanc
- 50g de biscuits petit beurre
- 50g de crêpes dentelle
- 7g de beurre

Instructions

⇨ Pour l'insert au fruit de la passion

- Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes.
- Dans une casserole, verser la pulpe de fruit de la passion avec la poudre de vanille. Porter le tout à ébullition.
- Pendant ce temps, verser dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre, fouetter jusqu'à blanchiment.
  Lorsque le mélange précédent boue, ôter la casserole du feu et verser le tout délicatement sur le mélange jaune d'œufs/sucre tout en remuant au fouet. Renverser le tout dans la casserole, et faites cuire sur feu moyen doux jusqu'à une température comprise entre 83 et 85°C. Dès la température atteinte, enlever la casserole du feu puis ajouter la gélatine. Mélanger bien pour une bonne incorporation.
- Verser le mélange dans un moule à insert et le placer au congélateur pendant minimum 5 heures.

© Copyright 2022 - Les Papilles d'Udibri - Tous droits réservés

Instructions

⇨ Pour le biscuit moelleux à la vanille

- Dans un saladier, monter en neige les blancs d'œufs. Lorsqu'ils commencent à devenir fermes, ajouter petit à petit le sucre. Les blancs doivent être serrés et brillants.
- Incorporer la vanille, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine tamisés.
- Mélanger délicatement le tout à la Maryse jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Préchauffer le four à 170°C
- A l'aide d'une poche à douille, pocher un grand rectangle de pâte sur une feuille de papier cuisson. Le rectangle doit être un peu plus grand que le moule. Lisser le tout à l'aide d'une spatule.
- Enfourner à 170°C pendant 10 à 12 minutes. Le biscuit doit être bien doré.
- Laisser refroidir sur une grille puis le découper à la taille du moule à bûche. Il faut qu'il soit plus petit de 5mm de chaque côté.
- Réserver le biscuit de côté.

⇨ Le croustillant

- Dans un bol, mettre le chocolat blanc et le beurre. Faire fondre le tout aux micro-ondes par tranches de 30 secondes en remuant bien à chaque fois.
- Dans un saladier, émietter les petits-beurre et les crêpes dentelles finement.
- Ajouter le mélange chocolat blanc/beurre et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé.
- Sur une feuille de papier cuisson, former un rectangle de 5mm d'épaisseur environ.
- Le placer au frais pendant minimum 30 minutes pour qu'il fige.
- Après refroidissement, le couper à la même taille que le biscuit moelleux.

⇨ La mousse bavaroise à la vanille

- Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes.
- Dans une casserole, verser les 240ml de crème liquide avec la gousse de vanille préalablement grattée et la gousse fendue en deux. Porter le tout à ébullition.
- Pendant ce temps, verser dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre, fouetter jusqu'à blanchiment.
  Lorsque le mélange précédent boue, ôter la casserole du feu et verser le tout délicatement sur le mélange jaune d'œufs/sucre (penser à bien enlever au préalable la gousse) tout en remuant au fouet. Renverser le tout dans la casserole, et faites cuire le tout comme une crème anglaise, sur feu moyen doux jusqu'à une température comprise entre 83 et 85°C. Dès la température atteinte, enlever la casserole du feu puis ajouter la gélatine. Mélanger bien pour une bonne incorporation. Mixer le tout pour un mélange bien lisse et homogène. Bien la laisser refroidir.
- Verser les 300ml de crème liquide froide dans un saladier bien froid également. Fouetter jusqu'à obtenir une crème bien légère et mousseuse.
- Une fois la crème montée, incorporer petit à petit la crème anglaise en deux fois. Mélanger à la Maryse, en partant du bas vers le haut pour un mélange homogène, léger et mousseux.

⇨ Le montage de la buche

- Dans le moule, verser de la mousse à la vanille jusqu'à la moitié. Répartir bien en étalant bien la mousse sur les bords du moule pour bien le chemiser.
- Déposer l'insert, préalablement démouler au centre de la mousse en l'appuyant légèrement. Recouvrir l'insert de mousse.
- Placer le biscuit moelleux sur la mousse en appuyant également légèrement afin que la mousse remonte sur les bords. Recouvrir d'un peu de mousse.
- Enfin, mettre le croustillant sur la mousse toujours en appuyant pour la mousse remonte aux bords.
- Enlever l'excédent de mousse pour avoir des bords bien nets.
- Réserver la buche une nuit minimum avant dégustation.
- Lorsqu'elle bien congeler, la démouler délicatement sur une grille.
- Placer la bûche au réfrigérateur pendant 6h minimum avant dégustation. Une fois décongeler, elle peut se conserver 3 jours au frais.

© Copyright 2022 - Les Papilles d'Udibri - Tous droits réservés