

## Entremet Bûche Exotique



### Biscuit cuillère :

- **3 blancs d'oeufs (90 g)**
- **3 jaunes d'oeufs (60 g)**
- **100 g sucre**
- **80 g farine**
- **20 g Maïzena**

1. Préchauffer le four à 180° (th 6)
2. Fouetter les blancs d'oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance meringuée ; les blancs doivent être compacts et faire " le bec d'oiseau" (voir photo)



3. Incorporer les jaunes d'oeufs aux blancs meringués en mélangeant délicatement



4. Ajouter ensuite la farine et la maïzena tamisées ensemble. Mélanger toujours délicatement pour préserver l'émulsion et la tenue du biscuit



5. Placer le Flexipat ® Demarle Flexipan ® sur la tôle alu perforée

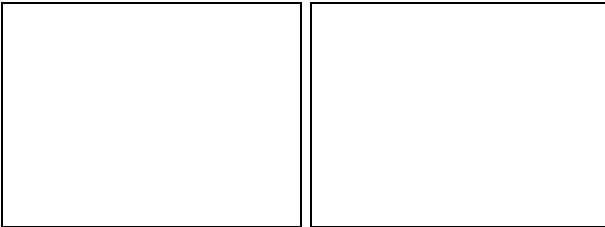
6. Verser la pâte dans le Flexipat ® Demarle Flexipan ® puis étaler avec la grande spatule coudée inox en prenant appui sur le bord du Flexipat ® Demarle Flexipan ®



7. Faire cuire 10 à 12 mn à 180° (th 6)



8. Démouler quelques minutes après cuisson et surtout avant complet refroidissement du biscuit  
9. Pour démouler, placer d'abord une toile Silpat ® Demarle Flexipan ® sur le biscuit, puis une plaque alu perforée. Retourner et soulever délicatement le Flexipat ® Demarle Flexipan ®



#### **Insert en gélifié de pêches :**

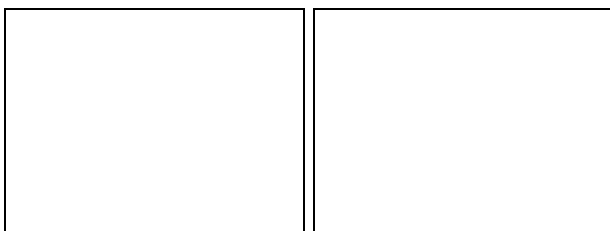
- **400 g de pêches au sirop (vous pouvez utiliser d'autres fruits : ananas, abricot, etc...)**
- **50 g sucre**
- **4 feuilles de gélatine**

1. Mixer les pêches au sirop pour les réduire en purée
2. Faire tremper la gélatine 15 mn dans de l'eau froide pour la ramollir
3. Faire chauffer la purée avec le sucre, incorporer la gélatine ramollie et bien égoutée à la fin
4. Faire prendre une nuit au frais dans une gouttière à bûche (chez moi "home made" avec l'emballage interne de bûche glacée de la marque Cart. d'.r auxquelles j'ai fabriqué des "pieds" en découpant dans le plastique de bidon de 5 l d'eau déminéralisée, le tout agrafé ...)



### **Mousse ganache au chocolat blanc :**

- **120 g lait**
  - **120 g crème liquide**
  - **3 jaunes d'oeufs**
  - **20 g sucre**
  - **2 feuilles 1/2 gélatine**
  - **400 g de chocolat blanc à pâtisser**
  - **400 g crème fraiche liquide à 35% mat gr**
1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 mn
  2. Faire une crème anglaise au Thermomix® à 80°-90° : Mettre dans le bol du Thermomix® le lait, la crème liquide, les 3 jaunes d'oeufs et les 20 g de sucre, 80°, vit 3. Dès que les 80° sont atteints, appuyer sur la touche 90° et continuer encore quelques instants ( la température idéale étant 84-85°). Laisser refroidir la ganache à température ambiante
  3. Ajouter la gélatine ramollie et essorée, faire tourner quelques tours pour dissoudre la gélatine
  4. Pendant ce temps faire fondre au bain marie le chocolat blanc .Y ajouter la crème anglaise en 3 fois et en émulsionnant au fouet à main ou à la maryse : on obtient une ganache au chocolat blanc
  5. Monter en chantilly la crème liquide
  6. Incorporer la chantilly à la ganache redescendue à une température entre 35° et 40°



### **Sirop d'imbibage du biscuit cuillère :**

- **120 g eau**
- **120 g sucre**
- **4 c à soupe alcool Passoa COCO**

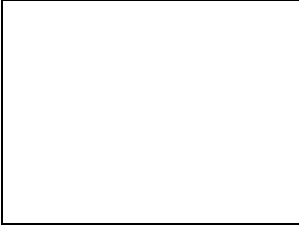
Porter à ébullition l'eau et le sucre. Laisser refroidir. Ajouter l'alcool de Passoa. Réserver.

### **Montage :**

- **Noix de coco râpée**
  - **Chocolat au lait pour le décor**
  - **Etoiles en sucre pour le décor**
1. Mettre 1/3 de la mousse au chocolat blanc dans la gouttière à bûche
  2. Y déposer le gélifié de pêche



3. Saupoudrer de noix de coco râpée



4. Découper une bande de biscuit cuillère à la taille (moins 1 cm tout le tour), l'imbiber généreusement de sirop et le déposer dans la gouttière
5. Remplir avec la mousse au chocolat blanc jusqu'à 1 bon cm du haut
6. Découper une seconde bande de biscuit cuillère à la taille du haut de la gouttière, l'imbiber généreusement et le déposer pour finir le montage



7. Mettre l'entremet au moins 3 heures (une nuit c'est mieux) au congélateur
8. Le lendemain, laisser l'entremet à température ambiante, il va se démouler "tout seul"
9. Avec le racloir denté Demarle Flexipan ® faire un décor dans la mousse sur tout le tour
10. Râper à l'aide d'un couteau économe du chocolat au lait (ou noir) et déposer sur le dessus
11. Ajouter des étoiles en sucre
12. Le décor peut être modifié à loisir

