

Bûche cassis passion glaçage miroir rayé

Moule Flexipat®
BUCHES FX200



POUR LA DACQUOISE AMANDE

- 130 g de sucre glace
- 130 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine de gruau T45
- 50 g de sucre en poudre
- 5 blancs d'œufs

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule sur la plaque alu perforée. Mélanger les poudres dans le cul de poule au fouet. Placer le fouet sur les lames, verser les blancs d'œufs et le sucre. Fouetter 4 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur). Incorporer aux poudres en 2 fois à la spatule. Dresser des lignes à la poche à douille (douille cannelée). Saupoudrer de sucre glace. Cuire à 180°C pendant 18 minutes. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler sur plaque perforée (anti-humidité).

POUR LA BAVAROISE CASSIS (SANS ROBOT)

- 5 g de gélatine en feuilles
- 150 g de purée de cassis
- 200 g de crème fleurette entière 30%MG



Réhydrater les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes. Faire chauffer 50 g de purée au micro-ondes, essorer la gélatine et la diluer dans ce liquide chaud. Ajouter le reste de purée froide sur le mélange purée et gélatine. Réserver. Monter la crème au batteur dans le pichet à bec verseur. Verser la crème fouettée en 2 fois sur la purée + gélatine en mélangeant délicatement à la spatule. Placer le moule avec sa toile décor sur la plaque alu perforée. Verser la bavaroise cassis dans le moule bûche. Attention de ne pas "baver" sur la partie bavaroise passion. Placer au frais le temps de faire la bavaroise Passion.

POUR LA BAVAROISE PASSION (SANS ROBOT)

- 5 g de gélatine en feuilles
- 150 g de purée de fruit de la passion
- 200 g de crème fleurette entière 30%MG

Réhydrater les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes. Faire chauffer 50 g de purée au micro-ondes, essorer la gélatine et la diluer dans ce liquide chaud. Ajouter le reste de purée froide sur le mélange purée et gélatine. Réserver. Monter la crème au batteur dans le pichet à bec verseur. Verser la crème fouettée en 2 fois sur la purée + gélatine en mélangeant délicatement à la spatule. Verser la bavaroise à la passion sur la bavaroise au cassis.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>

Bûche cassis passion glaçage miroir rayé

Moule Flexipat®
BUCHES FX200



Au robot i-Cook'in®: Glaçage miroir rayé 2 couleurs

POUR LE GLAÇAGE MIROIR VIOLET "CASSIS" (A faire la veille)

- 6 g de gélatine en feuilles
- 40 g d'eau 100 g de sucre en poudre fin
- 100 g de sucre inverti ou sirop de glucose
- 100 g de pistoles de chocolat blanc
- 60 g de lait concentré sucré
- 1 pincée de colorant en poudre violet cassis

Dans le pichet, mettre la gélatine**en feuilles à tremper dans l'eau froide. Cuire l'eau, le sucre et le sucre inverti ou sirop de glucose à 103°C, 3 minutes – 100°C – vitesse 2. (sans verre doseur). Contrôler avec un thermomètre infrarouge.(Il faudra peut-être ajuster le temps selon température des ingrédients). Verser les pistoles de chocolat blanc, mélanger 1 minute – vitesse 3. (sans verre doseur) Ajouter le lait concentré sucré, le colorant violet "Cassis" et la gélatine réhydratée** et essorée. Mélanger 1 minute – vitesse 3. (sans verre doseur) Lisser le tout en mixant 2 minutes – vitesse 3. (sans verre doseur) Vider dans un récipient allant au micro-ondes. Réserver au réfrigérateur, le filmer si pas de couvercle.

POUR LE GLAÇAGE MIROIR BLANC "ARGENTE" (A faire la veille)

- 6 g de gélatine en feuilles
- 40 g d'eau 100 g de sucre en poudre fin
- 100 g de sucre inverti ou sirop de glucose
- 100 g de pistoles de chocolat blanc
- 60 g de lait concentré sucré
- 1/2 cuillère à café de colorant en poudre blanc
- 1 cuillère à café de poudre scintillante argentée

Dans le pichet, mettre la gélatine**en feuilles à tremper dans l'eau froide. Cuire l'eau, le sucre et le sucre inverti ou sirop de glucose à 103°C, 3 minutes – 100°C – vitesse 2. (sans verre doseur). Contrôler avec un thermomètre infrarouge.(Il faudra peut-être ajuster le temps selon température des ingrédients). Verser les pistoles de chocolat blanc, mélanger 1 minute – vitesse 3. (Sans verre doseur) Ajouter le lait concentré sucré, le colorant "blanc", la poudre scintillante argentée et la gélatine réhydratée** et essorée. Mélanger 1 minute – vitesse 3. (Sans verre doseur) Lisser le tout en mixant 2 minutes – vitesse 3. (sans verre doseur). Vider dans un récipient allant au micro-ondes. Réserver au réfrigérateur, le filmer si pas de couvercle.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>

Bûche cassis passion glaçage miroir rayé

Moule Flexipat®
BUCHES FX200

POUR LE SOCLE

Détailler le biscuit un peu plus petit que le moule s'il touche les bords. Placer sur la bavaroise à la passion et enfoncer délicatement. Elle remonte légèrement sur les côtés de la génoise. Filmer et placer au congélateur jusqu'au lendemain ou au moins 8h00 à 10h00.

POUR LA FINITION (Le lendemain)

Réchauffer les glaçages au micro-ondes en ne dépassant pas 35°C. Mélanger à la petite spatule sans incorporer d'air. Sortir l'entremets, retirer le moule et le tapis matelassé immédiatement, bûche encore congelée. Poser sur la grille à pâtisserie placée sur un récipient creux. Verser en même temps dans le pichet moitié moitié pour le glaçage rayé. Verser le glaçage miroir immédiatement, laisser égoutter. (ne pas repasser donc ne pas se louper). Laisser égoutter quelques minutes et passer la spatule sous la bûche pour couper les filaments de glaçage. Poser l'entremets sur la semelle et le plat de service. Placer l'entremets au réfrigérateur jusqu'au service et au moins 6h00 avant. Décorer juste avant de le servir (surtout si décoration en pâte à sucre).

POUR LA DECORATION :

- du chocolat blanc
- des meringues (meringue française)

J'ai confectionné des petites meringues saupoudrées de poudre scintillante argent et des embouts de bûche en chocolat blanc, à l'aide de matrice maison.

Tempérer le chocolat blanc et avec une poche à douille, remplir le dessin placé sous une feuille de rhodoïd. Laisser cristalliser dans un endroit froid et sec. Placer les embouts côté lisse et brillant visible vers vous. Coller une grosse meringue avec un peu de glaçage.



©2017 PHOTO CACHOU66

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>

Recette Sucrée

3/4

Bûche cassis passion glaçage miroir rayé

Moule Flexipat®
BUCHES FX200

VARIANTE GLAÇAGE MIROIR AU FRUIT

POUR LE GLAÇAGE MIROIR AU FRUIT "CASSIS" (A faire la veille)

- 10 g de gélatine
- 50 g d'eau
- 100 g de sucre inverti ou glucose
- 100 g de sucre
- 65 g de lait concentré non sucré
- 65 g de pistoles de chocolat blanc
- 100 g de purée de cassis Capfruit®



Méthode sans robot:

Hydrater la gélatine. Verser le sucre dans une casserole, ajouter le sucre inverti ou le sirop de glucose. Porter à ébullition. Cuire ce sirop jusqu'à 103°C. Lorsque le sirop a atteint 103°C, ajouter le lait concentré non sucré et les pistoles de chocolat blanc. Mélanger avec une spatule type Maryse. Ajouter le bloc de gélatine hydraté, mélanger de façon à bien le dissoudre. Ne pas hésiter à mélanger au fouet, il faut que la gélatine soit entièrement dissoute. Verser le mélange obtenu encore chaud, dans la purée de cassis et mélanger au fouet. Mixer très finement à l'aide d'un mixeur plongeant, afin d'éliminer toutes les bulles d'air.

Méthode au robot

Dans un pichet, réhydrater la gélatine** dans de l'eau froide. Dans le bol, verser le sucre, le sucre inverti ou le sirop de glucose et l'eau. Cuire ce sirop jusqu'à 103°C, 3 minutes – 100°C – vitesse 2. (sans verre doseur). Contrôler avec un thermomètre infrarouge. (Il faudra peut être ajuster le temps selon température des ingrédients) Lorsque le sirop atteint 103°C, ajouter le lait concentré non sucré et les pistoles de chocolat blanc. Mélanger 1 minute 30 - vitesse 3. (sans verre doseur) Ajouter la gélatine hydratée et essorée, mélanger 30 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur) Verser la purée de cassis et mélanger 3 minutes - vitesse 3. (sans verre doseur)



Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>