

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BÛCHE TOUT MARRON

10 marrons glacés -

Biscuit cuiller : 3 oeufs (blancs et jaunes séparés) - 100g sucre - 80g farine T.55 - 20g maïzena - sucre glace -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Battre les blancs en neige. Ajouter à mi-parcours le sucre en pluie. Fouetter jusqu'à ce que la texture soit celle d'une meringue. Incorporer délicatement les jaunes à vitesse 1. Ajouter la farine et la maïzena à la même vitesse. S'il faut finir de mélanger à l'aide d'une maryse. Etaler sur flexipat posé sur une plaque à pâtisserie ou dans une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace. Enfourner et cuire 10 à 12 minutes. Sortir du four, retourner sur papier sulfurisé posé sur le plan de travail. Laisser la plaque dessus jusqu'à refroidissement.

Mousse de marron : 300g purée de marron - 350g crème liquide entière - 3 feuilles de gélatine -

Faire tremper à l'eau froide la gélatine (minimum 10 minutes). Battre au fouet la crème en chantilly. Dans une casserole, chauffer 2càs de chantilly et 1càs de purée de marron. Ajouter la gélatine, fouetter rapidement. Dans un grand cul de poule ou saladier, verser le mélange avec la gélatine ainsi que la purée de marron. Remuer. Verser la crème chantilly et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

Sirop d'imbibage : 20cl d'eau - 100g sucre - 4càs whisky -

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Quand sucre fondu, arrêter le feu. Laisser tiédir. Ajouter le whisky.

Montage : prendre moule à buche, mouiller l'intérieur à l'aide d'un pinceau. Filmer le moule. Découper le biscuit de la taille du moule. L'insérer. L'imbiber du sirop au whisky. Insérer des morceaux de marrons glacés. Verser l'autre moitié de ganache. Lisser. Découper un morceau de biscuit de la taille du rectangle du moule, l'imbiber du reste du sirop. Poser sur la ganache (côté

croûté). Refermer le film. Entreposer au réfrigérateur.

Chantilly au marron : 400g crème liquide entière froide - 300g purée de marron -

Battre au fouet la crème en chantilly. Ajouter délicatement la purée de marron (battue au fouet à main). Verser dans une poche munie d'une grosse douille cannelée. Répartir sur la bûche (démoulée sur un plat de service) en commençant par le bas des deux côtés. Décorer de sucre glace et de marrons glacés entiers. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr