

Bûche roulée exotique (goyave, citron vert & noix de coco)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 4 œufs
- 105g de sucre
- 50g de farine
- 140g de purée de goyave
- 3g d'agar agar
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 10g de noix de coco en poudre
- 165g de purée de goyave
- 15g de jus de citron vert
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 50g de sucre
- 30g de maïzena
- 200g de crème liquide entière montée en chantilly

Préparation

1. (pas de moule à bûche, pas de congélation...), en bref, une bûche roulée !
2. Felder) : 4 œufs de sucre de farine QS de noix de coco en poudre Fouettez 2 œufs avec de sucre pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et gonfle.
3. Ajoutez ensuite 2 jaunes d'œufs, fouettez encore quelques minutes, puis de sucre et fouettez encore.
4. A part, fouettez les 2 blancs d'œufs avec les de sucre restants jusqu'à avoir un mélange bien ferme et brillant.
5. Incorporez délicatement les blancs montés au mélange précédent.
6. Enfin, ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement à la maryse.
7. Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et saupoudrez de coco, lissez la pâte avec une spatule, saupoudrez à nouveau de coco, puis enfournez pour 7 minutes de cuisson dans le four préchauffé à 220°C.
8. A la sortie du four, retirez le papier sulfurisé du biscuit, puis roulez-le dans un torchon propre le temps qu'il refroidisse.
9. Gelée de goyave/coco : de purée de goyave d'agar agar 1 cuillère à soupe de sucre de noix de coco en poudre Faites chauffer la purée de goyave.
10. Mélangez l'agar agar avec le sucre, puis versez-les en pluie sur la purée de goyave.
11. Mélangez bien et portez à ébullition en mélangeant régulièrement.
12. Hors du feu, ajoutez la noix de coco en poudre, puis laissez refroidir totalement.
13. Crème diplomate goyave & citron vert : de purée de goyave de jus de citron vert 2 œufs 1 jaune d'œuf de sucre de maïzena de crème liquide entière montée en chantilly Faites chauffer la purée de goyave avec le jus de citron vert.
14. Fouettez les œufs et le jaune d'œuf avec le sucre.
15. Ajoutez la maïzena.
16. Versez la purée de goyave sur les œufs, puis reversez le tout dans la casserole.
17. Faites épaissir à feu moyen, puis débarrassez la crème, filmez-la au contact et mettez-la au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.

18. Quand la crème est froide, détendez-la avec un fouet.
19. Fouettez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la délicatement à la crème pâtissière.
20. Passez immédiatement au montage.
21. Le montage : Les zestes de 1 à 2 citrons verts Environ de noix de coco en poudre ou copeaux
Déroulez le biscuit, puis garnissez-le avec la crème diplomate (en en conservant assez de côté pour recouvrir la bûche).
22. Mixez la gelée de goyave avec un mixeur plongeant, puis ajoutez-la sur la crème diplomate.
23. Saupoudrez avec des zestes de citron vert, puis roulez la bûche.
24. Recouvrez-la avec le reste de crème diplomate, et lissez le tout.
25. Décorez avec la noix de coco, puis ajoutez quelques zestes de citron vert et de la gelée de goyave à votre convenance avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com