

Bûche marron & caramel beurre salé

Préparation

1. :Mon moule à bûche et moule à insert viennent de Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 à indiquer à l'inscription pour 10 offerts (affilié).
2. En parallèle, faites chauffer la crème (avec la vanille si vous en utilisez).
3. Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, déglacez-le petit à petit avec la crème chaude (attention à ne pas vous brûler, le mélange va gonfler et faire des bulles).
4. Ensuite, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
5. Poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes, puis versez le caramel dans un pot et laissez-le refroidir.
6. Insert à la crème de marron : de jaunes d'œufs de sucre de gélatine de lait entier de crème liquide de crème de marron Optionnel : un peu d'extrait de vanille Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
7. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
8. Faites chauffer le lait avec la crème (et la vanille si vous en utilisez).
9. Versez-les sur les jaunes d'œufs en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
10. Faites cuire à la nappe (83°C) en mélangeant sans arrêt, puis hors du feu ajoutez la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez des feuilles) et la crème de marron.
11. Quand la crème est bien homogène, versez-la dans le moule à insert puis placez-le au congélateur jusqu'à prise complète.
12. Moelleux à la châtaigne : de crème de marron de beurre 1 œuf de farine de châtaigne de sucre de poudre d'amande de miel de levure chimique 1 cuillère à café d'extrait de vanille Mélangez le beurre pommade avec le sucre, puis ajoutez l'œuf.
13. Ajoutez la vanille et la crème de marron, puis le miel et le poudre d'amande, et enfin la farine et la levure.
14. Versez la pâte dans un moule rectangulaire.
15. Faites cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes, le biscuit doit être doré et moelleux.
16. Mousse au caramel beurre salé : de gélatine de lait entier de mascarpone (substituable par de la crème liquide à 35% de matières grasses) de jaunes d'œufs de sucre de crème liquide entière de caramel Faites réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.
17. Faites chauffer le lait avec le mascarpone et le caramel.
18. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre.
19. Versez le liquide chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant sans cesse jusqu'à 83°C.
20. Ajoutez la gélatine réhydratée et bien essorée.
21. Laissez refroidir jusqu'à 30°C, puis montez la crème liquide en chantilly (pas trop ferme, sinon elle sera plus difficile à incorporer).
22. Ajoutez-la délicatement à la crème anglaise au caramel, puis passez immédiatement au montage.
23. Montage : Versez les 2/3 de la mousse au fond de votre moule à bûche.
24. Ajoutez l'insert congelé au centre.
25. Recouvrez avec un peu de mousse, puis le biscuit redécoupé à la bonne taille.
26. Enfin, lissez avec de la mousse avant de placer le moule au congélateur jusqu'à prise complète.

27. Finitions : de chocolat dulcey d'huile neutre Quelques marrons glacés et du caramel pour la déco Faites fondre doucement le chocolat dulcey puis ajoutez l'huile neutre.
28. Quand le glaçage est homogène et à environ 35°C, démoulez la bûche et placez-la sur une grille.
29. Versez le glaçage sur la bûche.
30. Laissez cristalliser puis décorez avec un peu de caramel et quelques marrons glacés.
31. Laissez la bûche décongeler au réfrigérateur au moins 4 heures avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com