

Bûche framboise & vanille

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 55g de lait entier
- 405g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 55g de sucre semoule
- 1,8g de pectine NH
- 93g de jaunes d'œufs
- 75g de beurre
- 75g de blancs d'œufs
- 65g de sucre glace
- 25g de sucre muscovado
- 50g de poudre d'amande
- 25g de farine
- 70g de perles croustillantes à la framboise
- 90g d'inspiration framboise
- 45g de crêpes dentelles
- 250g de purée de framboise
- 5,5g de gélatine
- 295g de crème liquide entière
- 160g d'inspiration framboise de Valrhona
- 100g de sucre

Préparation

1. Et oui, encore une bûche, mais Noël se rapproche rapidement alors j'aime bien faire des tests avant de décider quelle bûche sera sur ma table le jour J !
2. Ici une bûche réalisée à partir de l'inspiration framboise de Valrhona déclinée en crouillant, en mousse et en perles croustillantes incluses dans un financier, associée à un double insert à la vanille (que j'ai modifié par rapport à ce que vous pouvez voir sur les photos, je n'étais pas totalement convaincue par la texture).
3. Laissez refroidir, puis chinoisez le liquide.
4. Mélangez le sucre et la pectine, puis versez le lait sur ce mélange en fouettant constamment.
5. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition.
6. Hors du feu, ajoutez ensuite les jaunes d'œufs battus en remuant bien, puis coulez la préparation dans votre moule à insert.
7. Versez le reste dans un cadre sur 1cm d'épaisseur, puis placez le tout au congélateur.
8. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne « noisette » (retirez-le du feu quand il arrête de crépiter et qu'il a une couleur dorée).
9. Laissez-le refroidir.
10. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre d'amande, puis ajoutez le sel et la farine.
11. Incorporez ensuite les perles croustillantes puis le beurre refroidi.
12. Versez la pâte dans un cadre sur 0,5cm d'épaisseur, puis enfournez à 180°C pendant 15 à 20 minutes.
13. Quand le financier est refroidi, découpez un rectangle de 24 x 8cm.
14. Faites fondre l'inspiration framboise, puis ajoutez les crêpes dentelles émiettées.
15. Etalez le crouillant sur le financier, puis placez le tout au congélateur.
16. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide pour la réhydrater.

17. Faites fondre l'inspiration framboise.
18. Portez à ébullition la purée de framboise, puis incorporez la gélatine réhydratée et essorée.
19. Versez la purée de framboise sur l'inspiration framboise en remuant bien pour créer une émulsion, puis laissez la ganache refroidir.
20. Quand elle atteint 35°C environ, fouettez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la à la ganache délicatement.
21. Montage : Versez une partie de la mousse dans le fond du moule en tapissant toutes les parois.
22. Déposez l'insert vanille au centre, puis versez le reste de mousse.
23. Rajoutez l'insert vanille plat, puis le financier/croustillant (avec le croustillant vers l'intérieur).
24. Placez la bûche au congélateur jusqu'à prise complète.
25. J'ai décidé de faire une déco « crème brûlée » pour cette bûche, donc j'ai fait fondre du sucre jusqu'à obtention d'un caramel, que j'ai coulé finement sur une plaque pour le laisser durcir.
26. Ensuite j'ai cassé le caramel de façon à obtenir des éclats que j'ai collés sur la bûche.
27. J'ai beaucoup aimé le rendu final, le seul problème est qu'évidemment dans le réfrigérateur, le caramel fond un peu et devient rapidement collant, donc si vous optez pour cette déco, il faudra d'abord faire décongeler la bûche, et coller les éclats de caramel au dernier moment avant de servir ; si vous n'avez pas le temps de faire cette finition au moment de servir, je vous conseille d'opter pour une autre (glaçage miroir ou glaçage velours à réaliser au moment où la bûche sort du congélateur par exemple).
28. Quelle que soit la déco choisie, régalez-vous !