

Bûche cannelle, vanille & pomme au sirop d'érable

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 140g de pommes épluchées et coupées en tranches
- 160g de sirop d'érable
- 1g gélatine
- 50g d'œufs (1 œuf moyen)
- 40g de sucre muscovado
- 15g de lait
- 52g de farine
- 2g de levure chimique
- 67g de beurre
- 1,2g de gélatine
- 30g de lait entier
- 10g de mascarpone
- 5g de sucre semoule
- 12g de jaunes d'œufs
- 150g de crème liquide
- 2,7g de gélatine
- 68g de lait entier
- 14g de mascarpone
- 5g de cannelle en poudre
- 20g de sucre semoule (1)
- 23g de jaunes d'œufs
- 8g de sucre semoule (2)
- 300g de crème liquide

Préparation

1. La bûche d'aujourd'hui associe des saveurs automnales et douces, la pomme, la cannelle et le sirop d'érable, avec un peu de vanille.
2. Faites chauffer le sirop d'érable, puis mettez les tranches de pommes dedans.
3. Faites-les cuire pendant une vingtaine de minutes à feu doux, les pommes doivent être bien tendres et le sirop réduit.
4. Ajoutez la gélatine essorée, puis laissez un peu refroidir et étalez sur un film plastique ou une feuille guitare en un rectangle de 24x6cm et placez au congélateur.
5. Faites fondre le beurre, et laissez-le refroidir.
6. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez le lait, la farine tamisée et la levure.
7. Enfin, incorporez le beurre fondu refroidi.
8. Etalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dans un cadre, sur 1 cm d'épaisseur, et enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes.
9. Laissez le biscuit madeleine refroidir, puis découpez un rectangle de 24x8cm.
10. Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
11. Portez à ébullition le lait, le mascarpone et les grains de vanille.
12. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
13. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
14. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.

15. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.
16. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.
17. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
18. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.
19. Versez la mousse dans un moule à insert et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
20. Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
21. Portez à ébullition le lait, le mascarpone, le sucre (2) et la cannelle.
22. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (1).
23. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
24. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
25. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.
26. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.
27. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
28. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.
29. Montage : Versez les 2/3 de la mousse cannelle au fond du moule à bûche, et faites remonter la mousse sur toutes les parois du moule pour éviter les bulles d'air.
30. Déposez l'insert de mousse à la vanille, puis un peu de mousse cannelle, puis l'insert de pommes au sirop d'érable, la fin de la mousse et enfin le biscuit madeleine.
31. Mettez la bûche au congélateur.
32. Finitions : Velours blanc Cannelle en poudre Démoulez la bûche et vaporisez-la avec le glaçage velours blanc.
33. Saupoudrez un peu de cannelle, puis laissez la bûche décongeler quelques heures au réfrigérateur avant de vous régaler !