

Bûche 100% citron

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 2 œuf
- 75g de sucre
- 110g de beurre
- 65g de jus de citron
- 60g de blancs d'œufs (environ 2 blancs)
- 50g de sucre semoule
- 40g de jaunes d'œufs (environ 2 à 3 jaunes)
- 50g de farine T55
- 45g de purée d'amande
- 60g de chocolat blanc ivoire
- 25g de crêpes dentelles
- 90g de jus de citron jaune
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 75g de sucre
- 15g de maïzena
- 75g de beurre
- 300g de crème liquide entière
- 250g de crème liquide
- 25g de sucre glace

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez ensuite les œufs puis le jus de citron en fouettant bien.
3. Faites épaisir la crème sur feu moyen en mélangeant régulièrement.
4. Quand la crème est épaisse, retirez-la du feu puis ajoutez le beurre en petits morceaux.
5. Mixez-la à l'aide d'un mixeur plongeant puis versez-la dans le moule à insert.
6. T55 QS de sucre glace Commencez par préparer une meringue française : montez les blancs en neige, puis serrez-les en ajoutant le sucre en trois fois et en augmentant progressivement la vitesse du robot.
7. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
8. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
9. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
10. Pochez le biscuit cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en formant un rectangle de la taille de votre moule à bûche.
11. Saupoudrez de sucre glace à deux reprises, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes.
12. Laissez refroidir.
13. Croustillant amande & citron : de purée d'amande de chocolat blanc ivoire de crêpes dentelles Les zestes d'un citron Faites fondre le chocolat.
14. Ajoutez la purée d'amande, puis les zestes de citron et les crêpes dentelles émiettées.
15. Etalez le croustillant sur le biscuit cuillère retaillé à la bonne dimension, puis placez le tout au congélateur.

16. Mousse citron : de jus de citron jaune Les zestes de 3 citrons jaunes 1 œuf 1 jaune d'œuf de sucre de maïzena de beurre de crème liquide entière Mélangez le sucre avec les zestes.
17. Ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf, fouettez bien puis ajoutez la maïzena et mélangez à nouveau.
18. Faites chauffer le jus de citron, puis versez le liquide chaud sur les œufs.
19. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en remuant constamment.
20. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien, ou mixez au mixeur plongeant.
21. Ensuite, filmez au contact et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
22. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, et incorporez-la délicatement à la crème au citron.
23. Passez immédiatement au montage.
24. Montage : Versez la moitié de la mousse dans le moule.
25. Ajoutez l'insert de lemon curd, puis recouvrez avec la mousse.
26. Terminez avec le biscuit & croustillant.
27. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
28. Les zestes d'un citron Démoulez la bûche et placez-la au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.
29. Ensuite, fouettez la crème en chantilly, puis ajoutez le sucre glace.
30. Pochez la chantilly sur la bûche, puis saupoudrez de zestes de citron.
31. Enfin, régalez-vous !