

Bûche Citron - Lemon Curd

RECETTE SUR MESURE

POUR UNE Bûche DE 28 CM

INSERT - LEMON CURD

2 ŒUFS

75G DE SUCRE

110G DE BEURRE

LE ZESTE DE DEUX CITRONS

65G DE JUS DE CITRON

MÉLANGEZ LES ZESTES DE CITRON AVEC LE SUCRE DANS UN CUL-DE-POULE.

AJOUTEZ ENSUITE LES ŒUFS PUIS LE JUS DE CITRON EN FOUETTANT BIEN.

FAITES ÉPAISSIR LA CRÈME SUR FEU MOYEN EN MÉLANGEANT RÉGULIÈREMENT.

QUAND LA CRÈME EST ÉPAISSE, RETIREZ-LA DU FEU PUIS AJOUTEZ LE BEURRE EN PETITS MORCEAUX.

MIXEZ-LA À L'AIDE D'UN MIXEUR PLONGEANT PUIS VERSEZ-LA DANS LE MOULE À INSERT.

BISCUIT - BISCUIT CUILLÈRE

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

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. LA MERINGUE EST PRÊTE QUAND ELLE EST LISSE, BRILLANTE ET QU'ELLE FAIT LE BEC D'OISEAU.

ENSUITE, AJOUTEZ LES JAUNES D'ŒUFS ET FOUETTEZ À NOUVEAU QUELQUES SECONDES, JUSTE LE TEMPS DE LES INCORPORER.

FINISSEZ EN INCORPORANT DÉLICATEMENT LA FARINE TAMISÉE À LA MARYSE.

POCHEZ LE BISCUIT CUILLÈRE SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ, EN FORMANT UN RECTANGLE DE LA TAILLE DE VOTRE MOULE À Bûche.

SAUPOUDREZ DE SUCRE GLACE À DEUX REPRISES, PUIS ENFOURNEZ DANS LE FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 12 À 15 MINUTES.

LAISSEZ REFROIDIR.

CROUSTILLANT - AMANDE & CHOCOLAT BLANC

45G DE PURÉE D'AMANDE

60G DE CHOCOLAT BLANC IVOIRE

25G DE CRÊPES DENTELLES

FAITES FONDRE LE CHOCOLAT.

AJOUTEZ LA PURÉE D'AMANDE, PUIS LES CRÊPES DENTELLES ÉMIETTÉES.

ÉTALEZ LE CROUSTILLANT SUR LE BISCUIT RETAILLÉ À LA BONNE DIMENSION, PUIS PLACEZ LE TOUT AU CONGÉLATEUR.

MOUSSE - CITRON

90G DE JUS DE CITRON JAUNE

LES ZESTES DE 3 CITRONS JAUNES

1 ŒUF

1 JAUNE D'ŒUF

75G DE SUCRE

15G DE MAÏZENA

75G DE BEURRE

300G DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

MÉLANGEZ LE SUCRE AVEC LES ZESTES.

AJOUTEZ L'ŒUF ET LE JAUNE D'ŒUF, FOUETTEZ BIEN PUIS AJOUTEZ LA MAÏZENA ET MÉLANGEZ À NOUVEAU.

FAITES CHAUFFER LE JUS DE CITRON, PUIS VERSEZ LE LIQUIDE CHAUD SUR LES ŒUFS.

REVERSEZ LE TOUT DANS LA CASSEROLE ET FAITES ÉPAISSIR À FEU MOYEN EN REMUANT CONSTAMMENT.

HORS DU FEU, AJOUTEZ LE BEURRE COUPÉ EN PETITS MORCEAUX ET MÉLANGEZ BIEN, OU MIXEZ AU MIXEUR PLONGEANT.

ENSUITE, FILMEZ AU CONTACT ET FAITES REFROIDIR TOTALEMENT AU RÉFRIGÉRATEUR.

ENSUITE, MONTEZ LA CRÈME LIQUIDE EN CHANTILLY PAS TROP FERME, ET INCORPOREZ-LA DÉLICATEMENT À LA CRÈME AU CITRON.

PASSEZ IMMÉDIATEMENT AU MONTAGE.

MONTAGE - CONGÉLATION

VERSEZ UN TIERS DE LA MOUSSE AU FOND DE VOTRE MOULE À BÛCHES.

TAPISSEZ LES PAROIS AVEC CE QUE VOUS VENEZ DE VERSER.

AJOUTEZ L'INSERT CONGELÉ AU CENTRE.

RECOUVREZ AVEC DE LA MOUSSE.

AJOUTEZ LE BISCUIT RECOUVERT DE CROUSTILLANT.

PUIS LISSEZ AVEC LA MOUSSE RESTANTE.

PLACEZ AU CONGÉLATEUR JUSQU'À PRISE COMPLÈTE.

DÉCOR - CHANTILLY

250G DE CRÈME LIQUIDE À 35% DE MATIÈRE GRASSE

25G DE SUCRE GLACE

ZESTES D'UN CITRON (OU VANILLE, OU FLEUR D'ORANGER)

DÉMOULEZ LA BÛCHE ET PLACEZ-LA AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 3 À 4 HEURES.

FOUETTEZ ENSUITE LA CRÈME EN CHANTILLY, PUIS AJOUTEZ LE SUCRE GLACE ET L'AROMATISATION CHOISIE.

POCHEZ LA CHANTILLY SUR LA BÛCHE.

CRÉÉE SUR WWW.ILETAITUNGATEAU.COM