

Bosbes & citroen bûche

Ingrédients

- 2 eieren
- 65g citroensap
- 75g suiker
- 110g boter
- 60g suiker
- 5g citroensap
- 1 ei
- 12g melk
- 62g bloem
- 2g bakpoeder
- 25g boter
- 37g olijfolie
- 50g suiker
- 100g citroensap
- 4g pectine NH
- 20g olijfolie
- 24g water
- 80g suiker
- 35g bosbessenpuree
- 75g bosbessenpuree (1)
- 150g bosbessenpuree (2)
- 55g Italiaanse meringue
- 10g gelatine
- 150g bosbessenpuree
- 200g poedersuiker
- 50g glucose

Préparation

1. Als je op zoek bent naar een fruitige, zure en zeer lichte kerstboom om je kerstmaaltijd mooi af te sluiten, ben je hier aan het juiste adres!
2. Ik heb deze boom opzettelijk zonder krokant gemaakt, met een ultra zachte madeleine koek (recept van Christophe Felder) om een zeer smeltende dessert in de mond te hebben, maar je kunt natuurlijk een krokant toevoegen als je dat wilt.
3. Verder vind je er een intense bosbessenmousse (ik heb het recept van Adamance gebruikt), een citroencrème als insert en een citroengel (recept van Jeffrey Cagnes) voor nog meer pit!
4. Het is niet meer het seizoen, dus ik heb geen verse bosbessen gebruikt, maar tussen de puree van wilde bosbessen en de gekonfijte bosbessen was de boom zeer geurend en kleurrijk. Ingrediënten :Ik heb de bosbessenpuree van Adamance van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
5. Ik heb de gekonfijte bosbessen gevonden bij Guy Demarle: code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting (geaffilieerd).
6. Materiaal :Mijn siliconen bakvorm en insertvorm (samen met mijn spuitzakken) komen van Guy Demarle: code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting (geaffilieerd).
7. Bereidingstijd : 1u40 + 20 minuten bakken + tijd voor invriezen / ontdooienVoor een boom van 28cm : Citroencrème insert : 2 eieren citroensap De schil van 2 citroenen suiker boter Meng de citroenschil met de suiker.

8. Voeg de eieren toe, klop goed, en dan het citroensap.
9. Giet alles in een pan en laat indikken op middelhoog vuur terwijl je constant roert.
10. Haal van het vuur, voeg de boter toe en mix met een staafmixer tot je een mooie gladde en romige crème hebt.
11. Giet de crème in de insertvorm en plaats in de vriezer tot volledig stevig.
12. Madeleine koek citroen & olijfolie : suiker De schil van 1 citroen citroensap 1 ei melk bloem bakpoeder boter olijfolie Enkele gekonfijte bosbessen Smelt de boter en laat deze afkoelen, voeg dan de olijfolie toe.
13. Verwarm de oven voor op 220°C.
14. Meng de suiker met de schil, het citroensap, het ei en de melk.
15. Voeg de gezeefde bloem en bakpoeder toe, en tenslotte het mengsel van boter en olie.
16. Wanneer het beslag homogeen is, giet het in je vorm (ik heb het direct in een boomvorm gebakken) en voeg gekonfijte bosbessen over het hele oppervlak toe.
17. Verlaag de oventemperatuur naar 180°C en bak 20 minuten.
18. Laat afkoelen en snijd de bovenkant van de koek af om deze plat te maken.
19. Citroengel : suiker citroensap pectine NH olijfolie Meng de suiker en de pectine.
20. Breng het citroensap aan de kook en giet het suiker-pectine mengsel erbij terwijl je mengt.
21. Breng opnieuw aan de kook en laat een paar minuten koken.
22. Laat snel afkoelen in de koelkast of vriezer.
23. Mix daarna met de staafmixer met de olijfolie tot je een homogene gel hebt en zet apart tot het monteren.
24. Intense bosbessenmousse : Italiaanse meringue : je zult te veel meringue hebben, maar het is moeilijk om een kleinere hoeveelheid te maken.
25. eiwitten water suiker Bereid een siroop met het water en de suiker.
26. Wanneer de siroop 110°C bereikt, begin dan de eiwitten te kloppen.
27. Wanneer de siroop 118°C bereikt, giet deze langzaam over de schuimige eiwitten en blijf kloppen tot je een gladde en glanzende meringue hebt.
28. Bosbessen chantilly : volle room bosbessenpuree Klop de room met de bosbessenpuree tot je een chantilly hebt die niet te stevig is.
29. Bosbessenmousse : 5, gelatine bosbessenpuree (1) bosbessenpuree (2) De bosbessen chantilly Italiaanse meringue Hidrateer de gelatine in de koude bosbessenpuree (1) gedurende ongeveer vijftien minuten (de tijd om de Italiaanse meringue en de chantilly voor te bereiden).
30. Verwarm daarna het mengsel tot 60°C en voeg de koude bosbessenpuree (2) toe.
31. Meng 1/3 van deze bereiding met de Italiaanse meringue met een garde, voeg dan de rest voorzichtig met een spatel toe.
32. Eindig met het voorzichtig toevoegen van de bosbessen chantilly en ga verder met het monteren.
33. Montage : Giet 2/3 van de mousse in de bodem van de boomvorm.
34. Voeg gekonfijte bosbessen toe.
35. In het midden, spuit de citroengel, voeg dan de citroencrème insert toe.
36. Bedek met mousse, voeg dan de madeleine koek toe.
37. Strijk glad en plaats in de vriezer.
38. Bosbessen glazuur : gelatine bosbessenpuree poedersuiker glucose Recept aangepast van de site encoreungateau.

39. Laat de gelatine in goed koud water hydrateren.
40. Breng de bosbessenpuree, suiker en glucose aan de kook.
41. Voeg de gehydrateerde gelatine toe (en uitgeknepen als je bladen gebruikt).
42. Meng goed en giet in een pot en laat afkoelen.
43. Haal de boom uit de vorm en plaats deze op een rooster.
44. Verwarm de bosbessen glazuur tot 30-35°C.
45. Giet het over de boom, voeg enkele citroenschillen en gekonfijte bosbessen toe.
46. Laat minimaal 4 uur in de koelkast ontdooien voordat je ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com