



SENSATION D'UNE BUCHE
« ROSE PETALE »



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 1 h
 Temps de cuisson : 35mn
 Temps de congélation : 5h

Ingrédients et quantités :

La mousse ivoire vanille : 3 jaunes d'œufs – 80g de sucre semoule – 2 feuilles de gélatine – 20cl de lait – 15cl de crème liquide entière – 200g de pistoles ivoire Cacao Barry – 1 gousse de vanille Bourbon Quai Sud
 La compotée framboise litchi hibiscus : 250g de framboises – 250g de litchis – 10cl de sirop d'hibiscus Epicerie de Provence - 2 feuilles de gélatine
 La mousse aux pralines roses : 3 jaunes d'œufs - 50g de sucre semoule – 20cl de lait - 20cl de crème liquide entière – 2 feuilles de gélatine – 80g de pralines roses
 Le streusel fleurs et fruits : 125g de beurre – 125g de cassonade – 125g d'amandes en poudre – 125g de farine – 1 pincée de fleur de sel à la vanille – 20g d'aide spécial pâtisserie fleurs et fruits Quai Sud
 Les cylindres fleuris : 100g de pistoles ivoire – 1 transfert fleurs rose et blancs
 Dressage : Pralines roses – feuille d'or – cordon rose – cœur de chocolat rose – coulis de framboise - pétales de rose

Progression :

La mousse aux pralines roses : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole faites chauffer le lait avec les pralines roses. Passez au blender. Filtrez. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis versez dessus le lait bouillant. Remettez sur le feu, et faites cuire jusqu'à épaississement sans ébullition. Incorporez la

gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir. Montez la crème liquide en chantilly, et incorporez-la délicatement dans la mousse. Coulez dans 6 petits cylindres chemisés de papier rhodoïd, et faites prendre au congélateur pendant 2h minimum.

La compotée de framboise, litchi, hibiscus : Faites tremper la gélatine dans un bol. Dans une casserole, mettez les framboises, les litchis épluchés et dénoyautés, le sirop d'hibiscus. Faites chauffer à feu moyen, en remuant de temps en temps. Laissez cuire et réduire. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir. Coulez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 3mm.

Bloquez au congélateur à mi-consistance. Démoulez les mousses aux pralines, puis entourez chacune d'un rectangle de compotée semi-congelée. Lissez bien et refaites prendre au congélateur pendant 2h.

La mousse ivoire : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis versez dessus le lait bouillant. Remettez sur le feu, et faites cuire jusqu'à épaississement sans ébullition. Versez sur le chocolat blanc, lissez bien, puis incorporez les feuilles de gélatine ramollies et essorées. Mélangez bien puis laissez refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly, et incorporez-la délicatement dans la crème ivoire. Coulez autour des cylindres congelés, disposés chacun dans un autre cylindre plus large, et bloquez 2h minimum au congélateur.

Le streusel fruits et fleurs : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans le bol du robot, mettez tous les ingrédients et faites tourner en position 1 jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Etalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 5mm. Faites cuire au four pendant 10mn. Laissez refroidir, et découpez en rectangles.

Les cylindres fleuris : Faites fondre le chocolat ivoire au bain marie ou aux micro-ondes. Etalez-le sur les feuilles de transfert à motifs. Laissez prendre à moitié, puis entourez autour de chaque cylindre congelé. Laissez prendre, puis retirez le transfert avec délicatesse.

Dressage :

Posez un cylindre sur chaque rectangle de streusel. Décorez avec une praline rose, un cœur chocolaté rose, de la feuille d'or, et sur l'assiette quelques points de coulis de framboise, et un pétale de rose. Laissez revenir à température environ 30mn avant la dégustation.

Le mot de Sandrine :

Voici ma version 2010 de la traditionnelle bûche de Noël, ici complètement revisitée et relookée. Je voulais un dessert très féminin, sensuel, fleuri, léger en bouche, et design bien sûr. Des belles textures et saveurs, un desserts girly et rose qui me ressemble, et qui j'espère vous séduira ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>