

# Bûche Tiramisu Ananas-Passion



Ingrédients pour une bûche de 20cm :

**Dacquoise amande-coco :** 180g de blancs d'oeufs, 135g de sucre semoule, 65g de sucre glace, 65g d'amandes en poudre, 35g de farine, 50g de noix de coco râpée, 30g d'amandes hachées

**Dés d'ananas poêlés :** 1 ananas, 1 citron vert, 1 cuillère à café de gingembre fraîchement râpé, 50g de cassonade, 4 cl de rhum ambré, 10g de beurre

**Crème mascarpone aux fruits de la passion :** 100g de mascarpone, 1 jaune d'oeuf, 25g de sucre, 1 gousse de vanille, 15cl de crème fleurette, 150g de purée de fruits de la passion, 2 feuilles de gélatine

**Caramel gélifié aux fruits de la passion :** 100g de sucre, 15g d'eau, 40g de purée de fruits de la passion, 170g de crème fleurette, 80g de glucose, 2 feuilles de gélatine

**Meringue :** 2 blancs d'oeufs, 75g de sucre glace

## Préparation :

**Dacquoise amande-coco :** Monter les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre semoule. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes, la noix de coco et la farine. Incorporer délicatement ce mélange de poudres avec une maryse aux blancs d'oeufs. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie (1cm d'épaisseur), répartir les amandes hachées torréfiées et enfourner pour 10mn à 180°C. Refroidir sur une grille.

**Dés d'ananas poêlés :** Peler et couper l'ananas en petits dés. Chauffer une poêle et faire revenir les dés d'ananas à feu vif. Ajouter le beurre, le gingembre, le sucre et les zestes de citron vert. Laisser cuire pendant 10mn en remuant de temps en temps. Déglacer avec le rhum puis flamber hors du feu. Cuire encore 3-4mn puis réserver.

**Crème mascarpone aux fruits de la passion :** Tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la pulpe de fruits de la passion et y incorporer la gélatine préalablement essorée. Laisser tiédir. Mélanger le jaune et le sucre au fouet. Ajouter le mascarpone et mélanger à nouveau. Ajouter les graines de la gousse de vanille grattée et la purée de fruits de la passion tiédie. Mélanger. Monter la crème en crème fouettée mousseuse puis l'incorporer délicatement au mascarpone à l'aide d'une maryse.

**Caramel gélifié aux fruits de la passion :** Tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire un caramel avec le sucre et l'eau. Décuire avec 80g de crème chaude. Ajouter le glucose et la gélatine essorée. Ajouter la purée de fruits de la passion puis le reste de crème.



## Organisation et Montage :

### **La veille :**

- Préparer les dés d'ananas
- Préparer la dacquoise amande-coco
- Préparer la crème mascarpone aux fruits de la passion
- Préparer le caramel gélifié aux fruits de la passion
  
- Chemiser une gouttière à bûche ou un moule à cake de rhodoïd ou de film alimentaire.
- Découper 3 bandes de dacquoise : 1 pour le fond, 2 pour les côtés (réserver le restant pour le dessus).
- Placer les bandes de dacquoise, sur le fond et les côtés.
- Mélanger délicatement les dés d'ananas à la crème mascarpone aux fruits de la passion.
- Remplir la gouttière à bûche sur moitié de la hauteur avec la crème mascarpone.
- Placer au congélateur pour 1 heure, le temps que la crème mascarpone soit prise.
- Couler le caramel gélifié sur 1 cm de hauteur environ, puis le reste de crème mascarpone en laissant un petit centimètre de hauteur libre pour le fond de dacquoise.
- Fermer par un morceau de dacquoise, filmer et placer au frais jusqu'au moment de la dégustation.

### **15 minutes avant la dégustation :**

- Préparer la meringue : Monter les blancs en neige, quand il commence à mousser ajouter le sucre glace. En remplir une poche à douille munie d'une douille à bûche.
- Démouler la bûche sur un plat de service et la couvrir de meringue.
- Brûler la meringue à l'aide d'un chalumeau puis décorer de tranches de fruits, sphères de chocolat....