

# "Rouge Passion" : bûche aux fruits exotiques et à la fraise



## Ingrédients pour une bûche de 25cm (12 personnes environ) :

### **Crèmeux passion :**

75g de purée de fruits de la passion, 30g de purée de mangue, le jus d'un demi citron vert, 1 œuf, 2 jaunes d'œufs, 40g de sucre semoule, 45g de beurre, 5g de maïzena, 1 feuille de gélatine

### **Purée de fraise gélifiée :**

100g de purée de fraise, 1 feuille de gélatine, 30g de sucre

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

### **Mousse à la vanille :**

1/2 gousse de vanille, 2 jaunes d'œufs, 145g de lait, 40g de sucre semoule, 5g de maïzena, 2 feuille de gélatine, 130g de crème fleurette

### **Glaçage à la mangue :**

75g de crème fleurette, 20g de glucose, 55g d'eau, 38g de sucre, 50g de purée de mangue, 2,5 feuilles de gélatine, 100g de chocolat blanc, une pointe de colorant orange.

## Préparation :

### **Crèmeux passion :**

Assembler les purées de fruits et le jus de citron vert, faire bouillir. Dans un saladier, mélanger l'œuf, les jaunes, le sucre et la maïzena. Verser les purées de fruits chaudes et bien mélanger. Tremper la gélatine dans l'eau froide. Cuire la crème à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à épaississement. Ajouter la gélatine essorée puis le beurre en mélangeant bien. Couler dans un insert demi rond de 4 cm de base. Placer au congélateur.

### **Purée de fraise gélifiée :**

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée de fraise avec le sucre puis y faire fondre la gélatine essorée. Couler sur le crèmeux au fruit de la passion et remettre au congélateur.

**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'œufs. 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.

### **Crème à la vanille :**

Infuser la vanille dans le lait bouillant et laisser refroidir. Couper la gousse de vanille dans la longueur puis gratter les graines sur les jaunes, les blanchir avec le sucre semoule, puis ajouter la maïzena. Délayer avec le lait puis cuire à feu doux comme une crème pâtissière. Incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Laisser refroidir en posant un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau en surface. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement, à la maryse, à la crème vanille.

### **Glaçage à la mangue :**

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Fondre le chocolat blanc au bain-marie. Porter à ébullition pendant 3 mn la crème, le glucose, le sucre, l'eau et la purée de mangue. Incorporer le chocolat blanc, la gélatine et le colorant orange. Laisser refroidir à 25°C pour le couler sur la bûche.

### Organisation et montage :

- Préparer et couler le crémeux passion dans un insert. Placer au congélateur.
- Préparer et couler la purée de fraise sur le crémeux passion. Remettre au congélateur.
- Préparer la dacquoise amande-coco et réserver.
- Préparer la mousse à la vanille et en couler les 3/4 dans une gouttière à bûche.
- Placer l'insert congelé "purée de fraise" dans la mousse à la vanille en appuyant légèrement dessus pour que la mousse remonte sur les bords.
- Couler le reste de mousse à la vanille.
- Placer sur la mousse à la vanille une semelle de dacquoise amande-coco légèrement moins large que la gouttière à bûche.
- Appuyer pour que la mousse remonte sur les bords de la dacquoise. Ainsi, la bûche sera parfaitement lisse une fois le rodhoïd retiré ce qui facilitera la mise en place du glaçage. Remettre au congélateur.
- La veille de la dégustation ou le matin si la bûche est mangée le soir, préparer le glaçage. Démouler la bûche congelée sur une grille, elle-même posée sur un plat ou un plateau. Couler le glaçage, poser la bûche sur un carton or, décorer et réserver au frais.

**Décor** : flamme en chocolat blanc, gousse de vanille et embouts en chocolat blanc sur feuille d'impression.

Je vous conseille de préparer cette bûche quelques jours, voir une semaine à l'avance pour n'avoir plus qu'à la glacer et la décorer la veille de la dégustation!

