

Buche Litchis Framboises

Source <http://alatabledel.canalblog.com>

2 gouttière de 28 cm - environ 25 personnes

Biscuit cuillère (pour un flexipat de 30x40 cm) :

70 g de farine, 135 g de maïzena, 70 g de jaunes d'oeufs, 70 g + 70 g de sucre, 200 g de blancs d'oeufs

Fouetter les jaunes et 70g de sucre sucre pour blanchir et faire mousser le mélange. Ajouter la farine et la maïzena tamisées. Incorporer délicatement. Fouetter les blancs en neige et serrer avec 70g de sucre. Incorporer délicatement au mélange précédent. Etaler sur un flexipat et cuire 15 minutes à 170°. Laisser refroidir et démouler

Sirop d'imbibage :

100 g de sucre, 100 g d'eau, 100 g de pulpe de litchi

Faire bouillir tous les ingrédients et réserver.

Crèmeux framboises :

300 g de pulpe de framboises, 60 g de crème liquide, 75 g de jaunes d'oeufs, 2 feuilles de gélatine, 75 g de framboises entières

Porter la pulpe et la crème liquide à ébullition et verser sur les jaunes d'oeufs. Fouetter et porter à 84° en remuant. Ajouter la gélatine trempée dans l'eau et essorée. Couler dans des gouttières à inserts (plus petites). Répartir les framboises sur le dessus. Disposer une bande de biscuit. imbiber le biscuit avec le sirop et surgeler.

Mousse au litchi :

75 g de blancs d'oeufs, 100 g de sucre, 25 g d'eau, 5 feuilles de gélatine, 25 g de maïzena, 380 g de pulpe de litchi, 270 g de crème fouettée

Cuire le sucre et l'eau à 118° et verser sur les blancs montés pour réaliser une meringue italienne. Faire bouillir la pulpe et la maïzena, ajouter la gélatine. Incorporer 1/3 de la crème fouettée, la meringue italienne puis le reste de la crème fouettée.

Montage

Insérer un tapis relief (Demarle) dans la gouttière (ou chemiser d'une feuille guitare). Couler une couche de mousse litchi. Disposer l'insert et garnir d'une autre couche de mousse litchi. Fermer avec une bande de biscuit cuillère imbibée au sirop. Bloquer au congélateur. Démouler une fois gelé. Pour le décor, réaliser une meringue italienne avec 55 g de blancs d'oeufs montés et cuits avec un 150g de sucre + 40 g d'eau portés à 118°. Masquer la bûche à la poche à douille munie d'une douille à buche. Brûler au chalumeau et décorer de framboises fraîches.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>