

BUCHE MANGUE PASSION

Recette proposée par Tia Nguyen



Préparation : 1 h - **Repos :** 12 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 8 personnes

- GENOISE - 2 oeufs - 60 g de sucre - 60 g de farine - 3 g de levure chimique - GELEE MANGUE - 2 mangues (ou une grosse) - 50 g de jus de citron - 30 g de sirop de sucre de canne - 4 g de gélatine - CREME PATISSIERE A LA PASSION - 1 gousse de vanille - 180 g de lait - 60 g de jus de fruit de la passion (3 fruit environ) - 15 g de maizena - 40 g de sucre - 2 jaunes d'oeufs - 20 g de beurre - 4 g de gélatine - CREME MADAME - PREMONTAGE - 1 Moule à buche - Sirop de framboise & rose - MONTAGE - 1 Spray velours - 10 déco sapin en feuille d'azyme - CREME CHANTILLY - 40 cl de crème semi-épaisse 30% - 40 g de sucre glace

GENOISE

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Mettre le batteur à blancs dans la cuve inox du Cook Expert et battre les blancs
3. Lancer le programme EXPERT / 3 min / VIT 7 / 0°
4. Ajouter le sucre
5. Lancer le programme EXPERT / 3 min / VIT 7 / 0°
6. Ajouter les jaunes dufs
7. Relancer le programme EXPERT / 20 sec / VIT 3 / 0°

8. Ajouter la farine et la levure
9. Relancer le programme EXPERT / 20 sec / VIT 3 / 0°
10. Étaler la pâte (de la taille du moule à buche) sur un tapis de cuisson à rebord
11. Enfourner pendant 15 min environ
12. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille
13. Découper le biscuit de la taille de votre moule à bûche

GELEE MANGUE

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide
2. Laver, épucher et couper la mangue en morceaux
3. Mettre la chair de mangue dans la mini cuve du Cook Expert
4. Lancer le programme ROBOT / 2 min / VIT13
5. Mettre le jus de citron vert, la purée de mangue et le sirop de sucre de canne dans une petite casserole
6. Faire chauffer à feu doux
7. Ajouter la gélatine et remuer la préparation pour bien dissoudre celle-ci
8. Verser votre préparation dans un moule à insert à bûche (ou dans plusieurs empreinte d'un moule à financier si vous n'avez pas de moule à insert)
9. Réserver au congélateur

CREME PATISSIERE A LA PASSION

1. Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide
2. Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans la cuve inox du Cook Expert
3. Lancer le programme EXPERT / 12 min / VIT 4 / 95°C
4. À 1 min de la fin rajouter le beurre par l'ouverture sur le couvercle
5. Essorer la gélatine et l'incorporer également à la crème
6. Mettre la crème pâtissière dans un moule à gratin et filmer au contact pour éviter qu'elle ne forme une croûte et laisser refroidir

CREME CHANTILLY

1. Placer la cuve métal du Cook Expert dans le frigo pendant 30min

2. Placer le crème semi-épaisse au congélateur pendant 5min
3. Mettre la crème semi épaisse froide dans la cuve métal du Cook Expert
4. Lancer le programme EXPERT / 2min / VIT7 / 0°
5. Ajouter le sucre glace et le caviar de vanille (ou gratter les graines d'une gousse de vanille)
6. Lancer le programme EXPERT / 2min / VIT7 / 0°
7. Garder 1/3 de la crème chantilly pour la décoration au frigo

CREME MADAME

1. Battre la crème pâtissière à la passion au fouet si celle-ci a durci en refroidissant
2. Il faut que la crème pâtissière à la passion soit lisse (vous pouvez passer celle-ci au micro-onde 30sec à 90W juste pour la ramollir un peu)
3. Incorporer délicatement la crème pâtissière à la crème chantilly, ne pas faire retomber la crème chantilly
4. Mettre la crème madame dans une poche à douille munie d'une douille unie

PREMONTAGE

1. Déposer une couche de crème de 3 cm environ dans le moule à bûche
2. À l'aide d'une spatule coudée, bien étaler votre crème madame à la passion pour recouvrir la totalité de l'intérieur de votre moule
3. Sortir votre gelée de mangue et démouler
4. Déposer l'insert sur la crème
5. Appuyer légèrement dessus
6. Recouvrir de crème madame à la passion
7. Imbiber votre génoise de sirop de framboise & rose
8. Déposer le côté imbibé sur la crème dans le moule
9. Appuyer légèrement dessus, il faut que la base soit à hauteur du moule, remettre de la crème sur les côtés si nécessaire et aplanir le tout avec une spatule
10. Mettre au congélateur toute une nuit

MONTAGE

1. Sortir le moule du congélateur

2. Déposer la bûche sur la grille et démouler (si besoin passer légèrement le sèche cheveux dessus pour faciliter le démoulage, juste une dizaine de seconde, ne faites pas fondre votre bûche !)
3. Mettre votre bûche sur une grille que vous mettrez dans un grand carton pour éviter de mettre du spray partout ou le faire sur le balcon
4. Secouer la bombe velours et vaporiser la bûche pour la recouvrir entièrement
5. Décorer de quelques sapins en azyme
6. Laisser décongeler au frigo 6h minimum avant de servir

Astuce du chef :

Vous pouvez également ajouter des framboises après avoir mis l'insert, recouvrir 2cm de crème, ajouter des framboises et recouvrir le reste du moule avec la crème, déposer la génoise et continuer la recette

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Tia Nguyen