

BÛCHE MASCARPONE ET CREME DE MARRONS



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Plus légère qu'une bûche au Beurre, parfum présent mais subtil.

Proportions pour environs 8 Personnes

Total 10 h Préparation 30 mn Repos 0 mn Cuisson 45mn

Les Ingrédients

3 Œufs - 60 Gr de Sucre - 60 Gr de Farine - 55 Gr de Beurre - 3 Feuilles de Gélatine
250 Gr de Mascarpone - 250 Gr de Crème de Marrons - 37 Cl de Crème Liquide à 30%
120 Gr de Chocolat Lait - 1 Cuill à C de Sucre Glace - Quelques Marrons Glacés

La Recette

Mettre 25 Cl de Crème Liquide et matériel au Frigo - Préchauffer le Four à 190°

Plonger la gélatine dans de l'eau froide et réserver

Graisser une Tôle à pâtisserie avec du Beurre

Blanchir les Jaunes d'Œufs avec le Sucre, puis ajouter Farine tamisée et 20 Gr de Beurre Fondu

Monter les Blancs en neige ferme

Mélanger Sucre / Blanc et Beurre à la maryse DELICATEMENT.

Cuire 10 mn puis démouler aussitôt sur un torchon.

Faire fondre la gélatine égouttée à sec à feu TRES doux.

Quand c'est fondu ajouter 2 Cuill de crème de marrons aussitôt.

(toujours sur le feu sinon cristallise presque aussitôt).

Mélanger Gélatine et le restant de crème de marrons, Sucre Glace et Mascarpone.

Monter les 25 Cl de Crème en Chantilly, mélanger à notre appareil.

Couper le Biscuit en 4, alterner les couches et terminer par un biscuit.

Mettre 6 Heures au frais.

Mettre 12 Cl de Crème liquide à bouillir et 25 gr de Beurre, puis verser sur 120 Gr de Chocolat.

Quand c'est tiède, napper notre bûche, remettre au frais 3 ou 4 heures. Décorer avec les marrons glacés.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Être vigilant sur la mise en œuvre du biscuit sinon le volume de l'appareil sera réduit et plus difficile à étaler.

Également sur la mise en œuvre de la gélatine (Bien suivre).

Pour la crème liquide seul 25Cl doit être à 30% le restant peut être allégée.

Si l'on n'est pas sûr de soi on peut monter la bûche dans un moule !!!

Une fois la bûche glacée avec le restant de glaçage on peut mettre des petits filets versés de haut.

Décorer éventuellement de feuilles et Poudre d'Or.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

Tôle à Pâtisserie - Batteur Électrique