



Bûche nutella et fruits rouges

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

100g de beurre
100g de sucre
85g de farine
15g de cacao non sucré
40g de lait
2 oeufs
6g de levure

Crèmeux nutella

2 jaunes d'oeuf
110g de crème liquide entière
100g de lait
90g de nutella
20g de sucre
1.5feuilles de gélatine

Mousse aux fruits rouges

300g de coulis de fruits rouges
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine, le cacao et la levure 30s/vitesse 3

Etaler sur une moitié de plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper 1 bande à la taille du moule

Crèmeux nutella

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'ufs et le sucre 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le nutella 40s/vitesse 3

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h

Mousse aux fruits rouges

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidit.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Positionner le crémeux nutella congelé

Mettre le reste de mousse

Poser le biscuit et mettre au congélateur une nuit

Le lendemain démouler et décorer selon vos goûts, moi j'ai floqué
