



Bûche aux calissons

Ingredients

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Sirop d'imbibage

100g d'eau
120g de sucre
2cuillères à soupe de grand marnier

Mousse aux calissons

3 jaunes d'oeuf
220g de lait
30g de sucre
230g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine
100g de calissons
des lamelles d'oranges confites sucrées

Glaçage rocher blanc

200g de chocolat blanc
20g d'huile
35g d'amandes hâchées

Croustillant aux amandes

100g de purée d'amandes
30g de chocolat blanc
40g de gavottes

Génoise

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin .

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et découper à la taille de votre moule le fond et une semelle qui fermera la bûche (pas de bouts)

Imbiber avec le sirop à l'aide d'un pinceau

Sirop d'imbibage

Mousse aux calissons

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait, les calissons 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Puis incorporer les lamelles d'oranges coupées en dés

Montage

Garnir l'intérieur du moule de film

Positionner la génoise dans le moule

Verser toute la mousse

Et fermer la bûche en y mettant la semelle

Mettre au frais toute une nuit

Le lendemain napper avec le glaçage rocher et décorer selon vos goûts

Glaçage

Faites fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et les amandes, bien mélanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le gâteau

Croustillant aux amandes

Faire fondre le chocolat blanc et l'ajouter à la purée d'amande

Emietter les gavottes, les ajouter au mélange précédent et étaler sur la semelle de génoise

Mettre au frais
