



Bûche de Noël à la pêche

Ingredients

Biscuit

180g de palets breton

60g de beurre

Coulis de pêche

500g de pêches

100g de sucre

100g d'eau

Mousse à la pêche

300g de coulis de pêche

350g de crème liquide entière

4feuilles de gélatine

Miroir à la pêche

200g de coulis de pêche

2feuilles de gélatine

Biscuit

Mettre tous les ingrédients dans le bol 20s/vitesse 4

Etaler au fond du cercle en tassant bien et placer au frais.

Coulis à la pêche

Mettre tous les ingrédients dans le bol 6min/95°C/vitesse 1.5

Puis 20s/vitesse 9

Mousse à la pêche

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de pêche 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 pêche refroidit.

Verser dans le cercle sur le biscuit et mettre 1h au congélateur.

Miroir à la pêche

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

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

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h