



Bûche fruits rouges et nougat TM

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
100g de beurre
100g de farine
70g de sucre
6g de levure chimique
40g de lait
1cuillère à soupe de miel

Croustillant au nougat

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
60g de crème de nougat

Compotée de fruits rouges

230g de purée de fruits rouges
3,5g de gélatine

Crèmeux aux fruits rouges

2 jaunes d'oeuf
25g de sucre
90g de purée de fruits rouges
80g de crème liquide entière
1,5g de gélatine

Mousse au nougat

3 jaunes d'oeuf
225g de lait
250g de crème liquide entière
130g de crème de nougat
30g de sucre
4,5g de gélatine

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

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

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

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Croustillant nougat

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la crème de nougat, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h



Bûche fruits rouges et nougat TM

Compotée de fruits rouges

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre la purée de fruits rouges 2min/70°C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 12s/vitesse 3

Verser dans le moule à insert et mettre 2h au congélateur

Crèmeux aux fruits rouges

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

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

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

Verser le crèmeux sur la compotée de fruits rouges dans le moule à insert et mettre au congélateur 2h

Mousse au nougat

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, la crème de nougat et le lait 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.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse au nougat

Poser l'insert fruits rouges

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Pour la finition : j'ai floqué avec un spray velours rose