



Bûche pommes, cidre et vanille TM

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
100g de sucre
100g de beurre
100g de farine
40g de lait
6g de levure chimique

Croustillant praliné

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
50g de pâte praliné

Insert pomme et cidre

250g de cidre
1 grosse pomme
8g de gélatine

Mousse vanille

3 jaunes d'oeuf
225g de lait
250g de crème liquide entière
40g de sucre
4g de gélatine
1cuillère à café d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille

Biscuit madeleine

Préchauffer le four 180C

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

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

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le pralin, puis les gavottes miettes et mélanger

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

Insert pomme et cidre

Mettre la gélatine tremper dans de l'eau froide

Eplucher la grosse pomme et la découper en brunoise (petits ds)

Mettre dans le bol la pomme et le cidre 6 minutes/100C/vitesse 1 en sens inverse (pour ne pas faire de pure)

Ajouter la gelatine essore 25s/vitesse 1,5 en sens inverse

Verser la préparation dans le moule insert et mettre au congélateur 4h

Mousse vanille

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre gelatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre crème l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la préparation précédente refroidie en 3 fois

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse vanille

Poser l'insert pomme et cidre

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 blanc
