

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
Crémeux 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

Prchauffer le four 180C

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

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

Etaler sur une moiti de plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper 1bande la taille du moule

Crémeux nutella

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

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

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

Ajouter le nutella40s/vitesse 3

Verser dans le moule insert et mettre au conglateur 3h

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rougesrefroidit.

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse

Positionner le crmeux nutella congel

Mettre le reste de mousse

Poser le biscuit et mettre au conglateur une nuit

Le lendemain dmouler et dcorer selon vos gots, moi j'ai floqu