

Bûche orange et pain d'épices

Ingredients
Biscuit madeleine au cacao
85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de beurre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
100g de sucre
Gelée d'orange
350g de jus d'orange
3.5feuilles de gélatine
Mousse au pain d'épices
4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
300g de lait
300g de crème liquide entière
100g de pain d'épices
1pincée de poudre à pain d'épices
3.5feuilles 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

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande la taille de votre moule

Gelée d'orange

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le jus d'orange 5 min/90C/vitesse 1

Ajouter la glatine ssore 10s/vitesse 3.5

Laisser un peu refroidir, verser dans le moule insert et mettre au conglateur 3h

Mousse au pain d'épice

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre etle lait6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3, puis ajouter le pain d'pice20s/vitesse 6

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prcdente prparation en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser une partie de la mousse au pain d'pice

Placer la gele d'orange congele

Ajouter le reste de mousse et poser la bande de biscuit

Placer une nuit au conglateur

Le lendemain floquer ou dcorer selon vos gots