

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

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/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 gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisserrefroidir et dcouper une bande la taille du moule

Pour les restes de gteau fates desmagnums cake

Croustillant nougat

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la crme de nougat, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit madeleine et mettre au conglateur pour 1h

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Bûche fruits rouges et nougat TM

Compotée de fruits rouges

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

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

Ajouter la glatine essore 12s/vitesse 3

Verser dans le moule insert et mettre 2h au conglateur

Crémeux aux fruits rouges

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

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

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

Verser le crmeux sur la compote de fruits rouges dans le moule insert et mettre au conglateur 2h

Mousse au nougat

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, la crme de nougat etle lait 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente 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 lgrement

Laisser une nuit au conglateur

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr