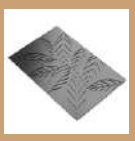


Bûche vanille et marrons

8 personnes Préparation : 40 min - Cuisson : 15 min - Congélation : 6h + 10h

Moules utilisés : bûche, insert bûche, cake (ou tarte rectangulaire) et tapis décor feuilles de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Insert aux marrons (la veille) :

-125g de crème de marrons
-15g de chocolat au lait
-150g de crème liquide 30% mat. gr
-1 feuille de gélatine soit 2g

Biscuit aux marrons :

-140g de crème de marrons
-2 œufs
-40g de beurre
-45g de farine
-1/2 sachet de levure chimique

Crème bavaroise à la vanille :

-250g de lait demi-écrémé
-3 jaunes d'œufs
-45g de sucre
-1 gousse de vanille
-2,5 feuilles de gélatine soit 5g
-250g de crème liquide 30% mat.gr
-+/- 20 petites meringues pour le montage

Réalisation

Insert aux marrons (la veille) :

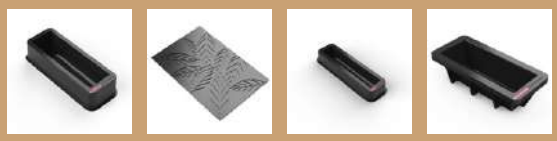
- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant quelques minutes.
- Faire chauffer la crème liquide dans une casserole.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et l'incorporer.
- Ajouter le chocolat au lait sur la crème et laisser infuser et fondre. Mélanger au bout de 2-3 min.
- Dans un cul-de-poule, verser la crème de marrons.
- Ajouter la crème chocolatée dessus et mélanger.
- Verser la crème dans le moule à insert posé sur une plaque aluminium perforée. Filmer et placer au congélateur durant +/- 6h. L'insert doit être totalement congelé pour être manipulé.



Bûche vanille et marrons

8 personnes Préparation : 40 min - Cuisson : 15 min - Congélation : 6h + 10h

Moules utilisés : bûche, insert bûche, cake (ou tarte rectangulaire) et tapis décor feuilles de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Biscuit aux marrons :

-140g de crème de marrons

-2 œufs

-40g de beurre

-45g de farine

-1/2 sachet de levure chimique

Réalisation

Biscuit aux marrons (le lendemain) :

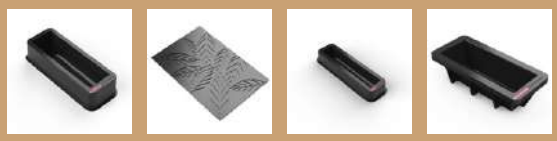
- Préchauffer le four à 180°c et poser un moule à cake par exemple ou un moule à tarte rectangulaire sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec la crème de marrons.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout avec une cuillère magique.
- Ajouter le beurre et lisser le tout.
- Verser le tout dans le moule choisi.
- Enfourner +/- 15 min.
- Démouler et laisser refroidir sur une grille.
- Une fois le biscuit refroidi, découper une bande de +/- 28 cm de long par 7 cm de largeur. Si le moule choisi est plus petit que 28 cm, il suffira de couper ce qui est manquant dans le surplus de gâteau et de l'ajouter à la semelle de bûche.



Bûche vanille et marrons

8 personnes Préparation : 40 min - Cuisson : 15 min - Congélation : 6h + 10h

Moules utilisés : bûche, insert bûche, cake (ou tarte rectangulaire) et tapis décor feuilles de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Crème bavaroise à la vanille :

-250g de lait demi-écrémé
-3 jaunes d'œufs
-45g de sucre
-1 gousse de vanille
-2,5 feuilles de gélatine soit 5g
-250g de crème liquide 30% mat.gr
-+/- 20 petites meringues pour le montage

Réalisation

Crème bavaroise à la vanille :

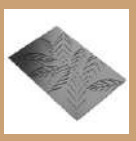
- Crème anglaise : faire chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en 2.
- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant quelques minutes.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Verser la moitié du lait chaud sur le mélange oeufs-sucre en retirant la gousse et lisser. Verser le tout dans la casserole en remettant la gousse. Faire chauffer jusqu'à.83°c tout en mélangeant. Sans thermomètre mélanger jusqu'à ce que la crème nappe la spatule.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et lisser le tout.
- Verser dans un cul-de-poule et faire refroidir jusqu'à descendre à 25°c. Faire refroidir le cul-de-poule dans un bain d'eau froide ou de glaçons (pas de frigo.
- Monter la crème liquide en chantilly. Incorporer 1/4 de la crème fouettée dans la crème anglaise pour diluer.
- Ajouter progressivement la crème anglaise en soulevant la crème chantilly de bas en haut.



Bûche vanille et marrons

8 personnes Préparation : 40 min - Cuisson : 15 min - Congélation : 6h + 10h

Moules utilisés : bûche, insert bûche, cake (ou tarte rectangulaire) et tapis décor feuilles de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

Montage :

-Insert aux marrons

-Biscuit aux marrons

-Crème bavaroise à la vanille

-+/- 20 petites meringues pour le montage

Réalisation

Montage :

- Placer le moule à bûche sur une plaque aluminium perforée.
- Verser un peu de crème sur le tapis décor feuilles et lisser un peu de crème à l'aide d'une spatule coudée pour garnir les motifs.
- Déposer le tapis décor dans le moule, motifs vers soi.
- Verser la moitié de la crème et remonter la crème sur tous les bords du moule.
- Démouler l'insert congelé et le placer sur la crème. Appuyer légèrement pour l'enfoncer.
- Déposer les meringues sur l'insert et couvrir du reste de crème vanille. Lisser à l'aide de la sptule coudée.
- Terminer en ajoutant le biscuit en guise de semelle de bûche.
- Filmer et mettre au congélateur une nuit ou +/-10h.
- Pour la dégustation, sortir la bûche et la démouler sur le plat de service. Laisser décongeler au frigo +/- 8h.
- Décorer selon envie !