La bûche plume de Noël



Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

Croustillant :
- 210 g amandes hachées
- 171 g pignons de pin
- 178 g corn flakes
- 1L sirop à 30°B
- 95 g purée d’amandes
- 80 g praliné amande
- 185 g couverture blanche 33%
- 11 g beurre de cacao
- 1 g fleur de sel

Biscuit moelleux amande & vanille :
- 435 g pâte d’amande crue

- 65 g purée d’amande liquide
- 5 g poudre de vanille Bourbon Madagascar
- 80 g fécule
- 60 g poudre d’amande
- 85 g crème liquide
- 250 g œufs
- 115 g blancs d’œufs
- 40 g sucre semoule
- 175 g beurre noisette

Caramel au kalamansi :
- 40 g glucose
- 175 g sucre semoule
- 320 g crème liquide
- 90 g jus de kalamansi
- 18 g masse gélatine
- 55 g beurre

Crémeux vanille & caramel :
- 230 g sucre semoule
- 12 g glucose
- 810 g crème liquide
- 1/2 gousses de vanille Bourbon Madagascar
- 104 g jaunes d’œufs
- 30 g sucre semoule
- 7 g gélatine poudre
- 49 g eau
- 228 g couverture lait 34 %
- 130 g beurre

Compotée mangue et kalamansi :
- 175 g pulpe de mangues
- 80 g jus de kalamansi
- 50 g sucre semoule
- 7 g pectine NH325

Crème mascarpone à la vanille :
- 257 g crème liquide
- 2 gousses de vanille Bourbon Madagascar
- 66 g jaunes d’œufs
- 57 g sucre semoule
- 10 g gélatine poudre poisson
- 70 g eau

- 100 g mascarpone
- 650 g crème fleurette fluide

Préparation

Croustillant :
Hydrater les corn flakes sans les imbiber puis les griller au four. Griller les fruits secs hydratés avec le sirop à 170 °C en remuant régulièrement.
Mélanger à la feuille la purée d'amandes et le praliné puis ajouter le chocolat fondu avec le beurre de cacao.
Incorporer les fruits secs, la fleur de sel et les céréales puis étaler dans le fond des moules bas à 82 g par pièce.

Biscuit moelleux amande & vanille (pour 1 plaque à 1,2 kg) :
Mélanger au robot-coupe les ingrédients, ajouter les blancs montés avec le sucre puis ajouter le beurre.
Cuire à 160 °C pendant 18 min environ, tailler avec chablon (38 g).

Caramel au kalamansi :
Chauffer la crème. Caraméliser le glucose et le sucre semoule. Décuire avec la crème, ajouter le jus de kalamansi, donner une ébullition et ajouter la masse gélatine.
Mixer, ajouter le beurre et mixer à nouveau.

Crémeux vanille & caramel :
Caraméliser le sucre et le glucose.
Décuire la crème infusée avec les gousses de vanille fendues et grattées, et ajouter les jaunes blanchis.
Cuire à 83 °C, ajouter la gélatine hydratée et verser sur la couverture. Mixer, ajouter le beurre et mixer à nouveau.

Compotée mangue et kalamansi :
Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la pulpe et le jus, à 40 °C, ajouter le mélange sucre et pectine. Donner une ébullition et refroidir à 4 °C. Mixer avant utilisation.

Crème mascarpone à la vanille :
Chauffer la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées, laisser infuser.
Blanchir les jaunes avec le sucre, verser sur la crème et cuire à 83 °C.
Verser sur la masse gélatine et le mascarpone. Refroidir à 28 °C et incorporer la crème montée souple.

Montage bas :
65 g de chemisage crème vanille, 130 g de crémeux caramel (douille 7 mm), 38 g de biscuit découpé, 40 g de crème vanille, 20 g de caramel kalamansi, 82 g de croustillant.
Chemiser la partie basse du moule avec la crème vanille puis ajouter le biscuit recouvert de caramel, recouvrir de crème et insérer le croustillant. Réserver l'ensemble à -18°C.

Montage haut :
45 g de chemisage crème vanille, 62 g de compotée mangue-kalamansi (douille 8 mm), 45 g de crème vanille.
Chemiser la partie haute avec la crème vanille, injecter la compotée de mangue et kalamansi mixée puis relisser avec la crème vanille. Réserver à -18°C.

Décors et finitions :
Glaçage blanc et velours chocolat blanc, Meringues, Plumes chocolat blanc, Feuille argent et perles glaçage vanille.
Démouler la partie haute, pulvériser avec le velours chocolat blanc et réserver à -18°C.
Démouler la partie basse et recouvrir avec le glaçage blanc, déposer dessus la partie haute démoulée puis garnir le centre avec le restant de glaçage.
Ajouter dessus les plumes en chocolat blanc et les petites meringues. Terminer par des points de glaçages vanillés et des touches de feuilles argent.
Glaçage blanc et velours chocolat blanc Meringues Plumes chocolat blanc Feuille argent et perles glaçage vanille.