

# Bûche très choux

## au Pamplemousse rose

Sur un biscuit à base de pâte à choux signé Philippe Conticini, je vous propose un cœur de pamplemousse,



### Pâte à choux

65 g de lait  
65 g d'eau  
55 g de beurre  
3 œufs (130 à 150g)  
80 g de farine T45 ou 55

### Biscuit roulé

400 g de pâte à choux (recette au-dessus)  
50 g d'huile neutre.  
40 g de sucre en poudre  
le zeste d'une orange ou 10 gouttes d'HE orange douce ou citrus.  
130 g de blanc d'œuf (soit

### Ingrédients pour 1 bûche :

approximativement 4 blancs)  
40 g de sucre

### Crème de pavot :

100 g de crème liquide entière bien froide  
20 g de sucre  
30 g de graines de pavot bleu

### Confit de pamplemousse rose

250 g d'eau  
125 g de sucre  
2 à 3 pamplemousses roses

### Crème de pamplemousse :

200 g de jus de pamplemousses  
60 g de sucre  
30 g de maïzena  
50 g de beurre

### Glaçage rose :

100 g de chocolat blanc  
75 g de crème liquide  
1 feuille de gélatine  
10 g d'huile neutre  
Colorant rouge en poudre

### Déco :

quelques billes de pommes confites avec le pamplemousse.  
Gel déco pailleté argent.

### Matériel : 1 flexipat et 1 silpat

### **Confit de pamplemousse rose (à faire la veille) :**

Dans une petite casserole, mettre à chauffer 250g d'eau et 125 g de sucre.

Peler les pamplemousses à vif

Prélever les segments

A frémissement, ajouter les segments de pamplemousse et cuire 3 mn. Eteindre et laisser confire jusqu'à complet refroidissement. Egoutter 1 à 2 heures seulement avant le montage.

### **La crème de pamplemousse (à faire la veille) :**

Mettre dans le bol de Mister T : Le jus de pamplemousse, le sucre et la Maïzena.

**Programmer 7 mn à 95° vit 3.5.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter le beurre froid en petits morceaux et mixer 20 sec. Filmer au contact, laisser refroidi et réserver au frais.

### **Le biscuit roulé à base de pâte à choux (à faire le jour) :**

#### Pâte à choux :

- Mettre dans le bol de Mister T : l'eau, le lait et le beurre

Dans un bol à part, peser 80 g de farine.

Programmer **5 mn à 98° vit 1.**

- Dès que le mélange frémit, **Ajouter la farine** d'un coup dans le liquide non bouillant mais très chaud et programmer **3 mn vit 4**, sans gobelet

Attendre 5 mn que le mélange refroidisse un peu.

- **Mettre en marche Mister T vit 4 et ajouter les œufs un à un toutes les 10 secondes.**

#### Biscuit :

Ajouter 40 g de sucre et 50 g d'huile neutre à la pâte à choux, **mixer qq secondes vit 4** et Débarrasser dans un cul de poule.

Laver et sécher soigneusement le bol.

**Préchauffer le four à 170°**

- Mettre le fouet et 130 g de blanc dans le bol de Mister T.

**Programmer 1 mn vit 3.5 sans gobelet.**

- Ajouter 40 g de sucre et **programmer 3 mn vit 3.5 sans gobelet**

- Incorporer délicatement les blancs à la pâte et étaler sur Flexipat.

**Cuire 12 à 15 mn à 170° en chaleur tournante.**

Attendre le complet refroidissement.

#### **Crème de pavot (à faire à la mise au four du biscuit) :**

Monter la crème liquide entière très froide avec le sucre au batteur électrique.

Ajouter les graines de pavot et réserver au frais.

#### **Crème de pamplemousse (suite)**

Retirer le film et fouetter la crème de pamplemousse pour l'assouplir. Mettre la crème en poche à douille (grosse douille unie)

### Montage :

Lorsque le biscuit est froid, le démouler sur silpat.

Tartiner de crème de pavot

A l'aide d'une poche à douille, disposer 2 boudins de crème cote à cote à 10 cm du bord du biscuit, puis un troisième à cheval sur les 2 premiers.

Répartir le confit de pamplemousse au dessus de la crème

Enrouler le cœur de pamplemousse avec le biscuit et Rouler le tout. Serrer et mettre au congélateur ½ h. (la buche doit être bien froide pour que le glaçage prenne rapidement)



### Glaçage rose :

Mettre la feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide

Dans le bol de Mister T, faire chauffer la crème **3 mn à 90° vit 1**

Ajouter la gélatine essorée, le chocolat blanc, le colorant et programmer **3 mn à 60° vit 2**.

Ajouter l'huile et remélanger qq secondes. Attendre que le mélange tiédisse à 37°.

Sortir la buche du congélateur, retirer la Silpat et poser le roulé sur une grille, elle-même posée sur un grand plat (plus grand que la buche)

Verser le glaçage. Attendre qq minutes que le glaçage fige. Recouper les bouts de buche.

Décores « univers cake » (boutique en ligne pour la pâtisserie) :

Filets de gel blanc pailleté

Poudre argent

Petites étoiles or

Flocons de neige blancs irisés.

Sapins en pate à sucre



*A savoir : Vous pouvez doubler les quantités pour faire 2 bûches en même temps.*