

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.