

« Bûche mousse passion, mangue et insert framboise sur lit de génoise »



INGREDIENTS (pour 8 à 10 personnes)

Génoise

- 6 oeufs
- 280g de sucre
- 300g de farine
- 11g de levure
- 60g de beurre

Mousse passion

- 350g de purée de passion
- 1 gousse vanille
- 30g de cassonade
- 2 feuille de gélatine
- 200g de crème liquide

Mousse mangue

- 350g de purée de mangues
- 1 gousse vanille
- 30g de cassonade
- 2 feuille de gélatine
- 200g de crème liquide

Insert framboise

- 150g de purée de framboises
- 15g de sucre
- 2,5g de gélatine (1 feuille)

Meringue

- 75g de Blancs d'oeufs
- 75g de sucre glace
- 75 g de sucre en poudre



PREPARATION

Pour la génoise :

1. Préparez le moule, beurrez-le et farinez-le.
2. Blanchissez les œufs avec le sucre.
3. Une fois blanchis, ajoutez la farine tamisée avec la levure puis ajoutez le beurre fondu et mélangez délicatement à la maryse.
4. Faites cuire la génoise dans un four à 180°C pendant 25 minutes.

Pour l'insert framboise :

5. Ramollissez la gélatine dans l'eau froide
6. Chauffez la purée et le sucre.
7. A ébullition, hors feu, ajoutez la gélatine, versez dans un cercle de 18cm et mettez au congélateur.

Pour la mousse à la mangue :

8. Ramollissez la gélatine dans l'eau froide
9. Mélangez la purée et le sucre.
10. Chauffez 1/3 sur feu doux jusqu'à ébullition.
11. Hors feu ajoutez la gélatine.
12. Incorporez le reste de la purée, laissez refroidir puis ajoutez la crème fouettée.

Pour la mousse à la passion :

13. Ramollissez la gélatine dans l'eau froide
14. Mélangez la purée et le sucre.
15. Chauffez 1/3 sur feu doux jusqu'à ébullition.
16. Hors feu ajoutez la gélatine.
17. Incorporez le reste de la purée, laissez refroidir puis ajoutez la crème fouettée.
18. Dans un cercle, mettez la génoise, puis une partie de la mousse mangue. Ensuite l'insert à la framboise. Ajoutez le reste de la mousse mangue et finissez par la mousse passion. Mettez au congélateur.

Pour les meringues :

19. Fouettez les blancs en neige. Ajoutez le sucre quand ils sont montés mais encore très souples.
20. Batre jusqu'à ce que les blancs soient complètement montés puis incorporez le sucre glace tamisé avec une maryse.
21. Préchauffez votre four à 90°C
22. A l'aide d'une poche à douille, formez des petites meringues régulières sur plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 1h30.
23. Après la cuisson laissez les meringues refroidir dans le four éteint, porte fermée. Elle se décolleront facilement du four.
24. Posez vos meringues sur votre buche une fois celle-ci sortie du congélateur et démoulée. Réservez au réfrigérateur.

