

BÛCHE « CHEESECAKE EXOTIQUE »

Pour 16 personnes



Recette réalisée par Stéphane Glacier – MOF Pâtissier 2000

1. **BISCUIT PAIN DE GÈNES CITRON VERT**

Par feuille de 60x40 cm soit 1140 g

400 g de Pâte d'Amandes Extra 50% ancel

500 g d'œufs

85 g de farine

4 g de Baking Powder ancel

4 g de sel

150 g de beurre

1 zeste citron vert

Zester le citron vert sur la pâte d'amande. Travailler la pâte d'amandes à la feuille puis détendre avec les œufs. Monter au fouet. Incorporer délicatement la farine tamisée avec le Baking Powder et le sel. Prélever une corne de biscuit et réaliser un prémélange avec le beurre. Remélanger le tout ensemble. Etaler sur un Flexipat®. Cuire 15 minutes à 170°C.

2. **ANANAS CARAMÉLISÉS**

25 g de beurre
60 g de cassonade
200 g d'ananas IQF

Faire décongeler les ananas. Fondre 25 g de beurre dans une casserole. Ajouter les ananas et la cassonade et faire caraméliser. Refroidir sur plaque.

3. **CRÉMEUX EXOTIQUE**

110 g de purée de mangue
55 g de purée de passion
50 g de jaune d'œufs
60 g d'œufs
10 g de Crème Pâtissière à Chaud Super ancel
50 g de sucre
2 feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
60 g de beurre

Blanchir les œufs, les jaunes et le sucre, puis ajouter la poudre à crème.
Porter à ébullition les purées. Verser la moitié sur les œufs sucrés. Cuire le tout à 85°C. Chinoiser, ajouter la gélatine. A 35°C, incorporer le beurre et lisser au mixer. Couler l'insert puis surgeler.

4. **PUNCH CITRON VERT**

200 g de sirop à 30°B
100 g de purée de citron vert
50 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients à froid.

5. **MOUSSE CREAMCHEESE**

45 g d'eau
215 g de sucre
110 g d'œufs
3 feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
160 g de Creamcheese
270 g de crème
2 zestes de citrons verts

Laver les citrons verts. Les zester et les presser.

Cuire l'eau et le sucre à 118°C. Verser sur les œufs battus. Monter jusqu'à complet refroidissement puis ajouter la gélatine fondue.

Détendre le creamcheese avec le jus et le zeste de citrons verts. Incorporer la pâte à bombe au mélange creamcheese puis ajouter délicatement la crème fouettée.

6. **GLAÇAGE EXOTIQUE**

300 g d'eau
870 g de sucre
300 g de glucose
250 g de crème
300 g de Déc'Or Pailleté ancel

16 feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
250 g de purée de mangue

Chauffer la crème, le Décor Pailleté Or et la purée de mangue. Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 121°C. Verser le sirop sur le premier mélange. A 50°C, ajouter la gélatine. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Chemiser la gouttière de mousse creamcheese. Déposer l'insert de crémeux exotique. Tirer un trait de mousse creamcheese afin de coller une bande de 4 cm de largeur de biscuit pain de Gênes au citron vert. Imbiber le biscuit de punch au citron vert. Ajouter 1 cm de mousse creamcheese puis ajouter les ananas caramélisés. Finir en déposant une bande de 7cm de largeur de pain de Gênes au citron vert. Surgeler.

Démouler puis glacer avec le glaçage exotique. Placer les embouts de bûche à chaque extrémité. Déposer des bambous en chocolat sur le dessus de la bûche.