

La buche pomme cannelle



Pour une buche pour 8 personnes

Biscuit moelleux noisette :

*125g cassonade
100g œufs
33g sucre glace
150g poudre de noix de noisette
0.5 sel
142g beurre noisette
70g farine
4g levure chimique
167g blancs d'œufs
25g cassonade*

*Blanchir les œufs, la cassonade, le sucre glace, la poudre de noix de noisette torréfiée, le sel, ajouter le beurre noisette tempéré, puis la farine tamisée avec la levure.
Terminer en ajoutant les blancs d'œufs montés et serrés avec la cassonade.
Étaler le biscuit d'une épaisseur d'un centimètre sur plaque, saupoudrer de noisettes. Cuire à 165°C.*

Compotée de pommes :

*10g beurre
300g pommes en dés
30g sucre
100g purée de pomme verte
10g sucre
3g pectine NH*

*Fondre le beurre, ajouter les pommes et les 30g de sucre, compoter, ajouter la purée de pomme verte, puis les 10g de sucre préalablement mélangés à la pectine NH, porter à ébullition.
Couler en moule à insert de buche. Surgeler.*

Ganache montée cannelle :

154g crème
10g cannelle
110g couverture Opalys 33%
240g crème

*Faire infuser à froid une nuit la crème et la cannelle.
Le lendemain, porter à ébullition.
Verser sur la couverture Opalys.
Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer,
réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à
consistance désirée.
Utiliser directement.*

Appareil à pistolet Dulcey :

150g couverture Dulcey
150g beurre de cacao

*Fondre les ingrédients la couverture et le beurre de
cacao à 45°C et mixer.
Pulvériser.*

Chantilly décor :

200g crème
50g mascarpone
25g sucre

*Monter tous les ingrédients jusqu'à obtenir une
texture assez ferme.
Pocher immédiatement.*

Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule à buche de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert de compotée de pomme surgelée.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit noisette. Surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet Dulcey.

Pocher la chantilly avec une douille St Honoré tout au long de la buche.

Décorer à l'aide de morceaux de pomme Granny Smith, de demi-noisettes torréfiées, de morceaux de bâtons de cannelle et de feuille d'or.

