

Recette de Gladys
Cuisinière



Bûche Passion Mangue

Ingrédients :

Génoise :

4 Œufs
125 g de sucre
125 g de farine
1 pincée de sel
½ sachet de levure chimique



Mousse Passion Mangue :

250g de coulis fruit de la passion
250g de coulis de mangue
150 g de sucre
7 feuilles de gélatine
½ litre de crème liquide

Glaçage miroir :

150g de glucose
150 g de sucre
75 ml d'eau
100 g de chocolat blanc
100 g de lait concentré
5 feuilles de gélatine
Quelques gouttes de colorant jaune



Préparation :

Génoise :

1. Beurrez le moule rectangulaire.
2. Préparez tous les ingrédients, le secret de la réussite de cette génoise tient dans la rapidité d'exécution.
3. Préchauffez le four à 180°C (th 6).
4. Mélangez la levure à la farine. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont fermes, ajoutez le sucre et battez encore. Baissez la vitesse du robot et ajoutez d'un coup les 4 jaunes d'œufs, puis toute la farine et la levure en pluie. Arrêtez très rapidement le robot pour que la préparation n'ait pas le

temps de retomber, versez dans le moule, lissez la surface et enfournez immédiatement pour 20 minutes.

5. Démoulez tiède.

Mousse Passion Mangue :

1. Mélangez les coulis de fruits avec les 150g de sucre. Faites bouillir.
2. Incorporez les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide pour les faire ramollir.
3. Laissez prendre le mélange en le laissant refroidir.
4. Pendant ce temps, montez la crème en chantilly bien ferme.
5. Lorsque le mélange a pris et a bien refroidi, incorporez-le à la chantilly. Mélangez bien.
6. Imbibez la génoise d'un sirop au choix.
7. Etalez la mousse sur la génoise et roulez-la.
8. S'il reste de la mousse et que vous ne voulez pas faire de glaçage miroir, vous pouvez décorer la bûche avec la mousse et des décors selon vos goûts. Sinon, passez à l'étape du glaçage miroir.

Glaçage miroir :

1. Faire bouillir à 102°C le glucose, le sucre et l'eau.
2. Une fois la température atteinte, ajoutez-y les feuilles de gélatine préalablement trempées.
3. Versez le tout sur le chocolat, le lait concentré et le colorant.
4. Laissez refroidir à 37°C pour glacer la bûche.
5. Décorer ensuite à votre goût.

Bonne réalisation et bon appétit