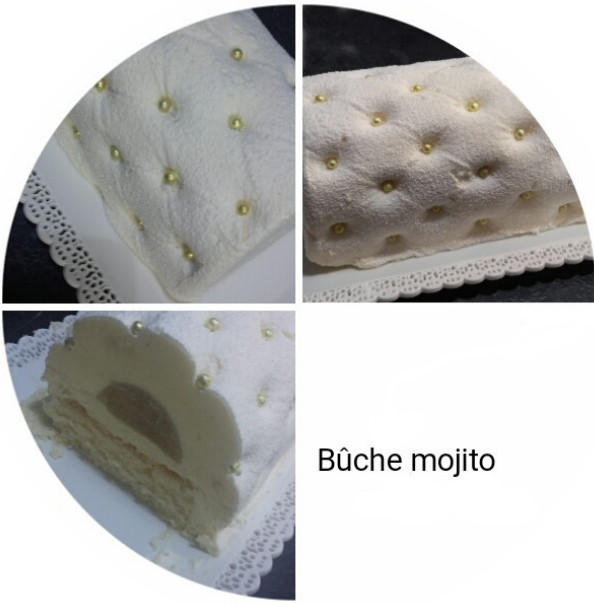




Bûche mojito

Bûche façon mojito

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 1 bûche de 8 pers.

Préparation | 2h

Cuisson | 10 min

Repos | 1 nuit

INGRÉDIENTS

- 300 g de tant pour tant (150 g de sucre glace + 150 g de poudre d'amande)
- 3 œufs entier
- 5 blancs d'œuf
- 50 g de farine
- 40 g de beurre fondu froid
- 20 g de sucre

INGRÉDIENTS

- 100 g d'eau
- 10 g de jus de citron vert
- 10 g de rhum
- 20 g de cassonade
- 1 bouquet de menthe fraîche, lavé (20 feuilles env.)
- 1 feuille de gélatine
- 86 g de jus d'orange
- 1 citron jaune (zeste)
- 1 citron vert (zeste)
- 100 g de sucre
- 66 g de jaune d'œufs (env.4)
- 25 g d'œufs entier
- 8 g de Maïzena
- 7 g de gélatine
- 340 g de crème liquide entière



Préparation de l'insert (Jour 1)

Dans un bol d'eau froide, réhydratez 1 feuille de gélatine 15-20 min.

Nous allons préparer un sirop mojito comme pour la ganache des macarons façon mojito ([ICI](#)).

Avant tout, prélevez les zestes de votre citron vert; cela vous servira pour votre mousse.

Dans une casserole, faire chauffer jusqu'à ébullition, 100 g d'eau, 10 g de jus de citron vert, 10 g de rhum, 20 g de cassonade et les feuilles de menthe.

Retirez du feu et laissez infuser à couvert 15 min. À l'aide d'un chinois, filtré votre préparation en écrasant bien les feuilles de menthe pour ne perdre aucun arôme...

Hors du feu, ajoutez la gélatine, mélangez.

Munissez-vous de votre moule à insert; couler votre préparation et réservez au froid jusqu'au complet refroidissement de l'insert.

Puis congeler jusqu'au lendemain*.

Préparation du biscuit joconde (Jour 2)

Faire préchauffer votre four à 180°C.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, fouettez 3 œufs entier et 300 g de tant pour tant (150 g de sucre glace + 150 g de poudre d'amande), pendant env. 10 min. Votre mélange doit avoir doublé de volume et être mousseux (niveau texture, il doit former un ruban lorsque vous relevez le fouet).

Ajoutez 50 g de farine, 40 g de beurre fondu froid.

Battre 5 blancs d'œuf en neige et ajoutez 20 g de sucre. Incorporez le tout délicatement à la préparation.

Versez la pâte à génoise sur une plaque chemisée de façon à obtenir un rectangle légèrement plus grand que votre moule à bûche.

Faire cuire votre génoise pendant 20 min.

Préparation de la mousse aux agrumes (Jour 2)

Dans une casserole, portez à ébullition 86 g de jus d'orange, les zestes de citron vert et jaune et 50 g de sucre.

Dans un saladier, blanchir 66 g de jaune d'œufs (env.4), 25 g d'œufs entier avec les 50 g de sucre restant. Puis incorporez 8 g de Maïzena.

À ébullition, versez les $\frac{3}{4}$ de jus sur les jaunes blanchis. Remettre à épaissir sans cesser de fouetter.

Débarrassez votre crème et ajoutez 7 g de gélatine essorée. Filmez au contact et réservez au frais.

Montez 340 g de crème liquide entière en chantilly. Pour cela, mettre le bol de votre saladier, le fouet et la crème liquide au congélateur pendant $\frac{1}{4}$ h env.

Puis fouettez la crème à petite vitesse puis augmentez progressivement.

Quand votre crème aux agrumes est aux environs de 40°C, ajoutez votre chantilly à votre crème en 3 fois, en soulevant la crème pour ne pas casser la chantilly.

Montage de la bûche (Jour 2)

Remplir votre moule au $\frac{3}{4}$ avec votre mousse aux agrumes. Lissez votre préparation.

Démoulez votre insert ; attention pour se faire, ne pas passer le moule sous l'eau, sinon votre insert va se liquéfier.

Déposez-le sur votre mousse côté arrondi vers le bas du moule. Appuyez un peu.

Venir "fermer" votre bûche avec votre génoise. Appuyez dessus, le but étant de bien tasser votre préparation, la crème doit déborder du moule.

Nettoyez l'excédent qui a débordé du moule puis filmez votre bûche. Congeler minimum 4h (le mieux étant toute une nuit).

Décoration de la bûche (Jour 3)

Démoulez votre bûche en passant le moule sous l'eau chaude, l'aider à sortir délicatement sur une grille (la grille est au-dessus d'une plaque ou d'un évier).

Déposez votre bûche sur une grille et vernir floquer à l'aide de la bombe blanche. Transférer la bûche sur votre plat de service ou si vous la transportez sur sa feuille cartonnée.

Décorer selon vos goûts.

Réservez votre bûche au frais. Sortir ¼ h avant dégustation.

Les + de Popotte :

-Si vous souhaitez réaliser plusieurs bûches, mais que vous n'avez qu'un seul moule ; ça ne pose aucun souci.

Pour cela, réaliser votre première bûche bien à l'avance. Démoulez là et au lieu de la décorer, la remettre sans film 2-3 h au congélateur puis re-filmez là, la remettre au congélateur jusqu'à la veille de la dégustation. Décorez.

D'après certaines bloggeuses, on peut les conserver 1 bon mois au congélateur sans problème.

-Utilisez une farine riche en gluten, pas fluide, de la T45.

-Il est important de faire refroidir vos biscuits sur une grille pour éviter qu'ils ramollissent.

-Il est très important de faire prendre toute une nuit votre insert façon mojito au congélateur ; car c'est une question de chimie, l'alcool ne congèle pas !

Donc les préparations à base d'alcool finissent par congeler (car il y a de l'eau) mais mettent plus de temps (mon ancien boulot me rattrape même sur mon blog, chimiste un jour, chimiste toujours), bref pas de raccourci...

Dans mon cas, il m'a fallu 2j donc faites le bien en avance.