



# Bûche fruits de la passion, croustillant coco, framboises

PAR LA POPOTTE SANS CHICHIS



## Ingédients

### Mousse passion

300 g de coulis de fruits de la passion

80 g de sucre

8 g de gélatine

300 g de crème liquide entière

### Insert framboise

Quelques framboises surgelées

Coulis de framboises

2 feuilles de gélatine

## Croustillant coco

75 g de chocolat de chocolat blanc

30 g de noix de coco râpée

40 g de crêpes dentelles

## Pain de Gênes

35 g de sucre

35 g de poudre d'amande

8 g d'eau

2 œufs

15 g de beurre

20 g de Maïzena

1 g de levure chimique

Zeste d'un combawa

## Spray velours blanc

### 1) Insert framboise (J-2)

Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer le coulis, hors du feu, ajoutez la gélatine.

Bien mélangez.

Versez dans un moule à insert et ajoutez quelques framboises.

Filmez et réserver au congélateur toute une nuit.

### 2) Le Pain de Gêne (J-1)

Torréfier la poudre d'amandes pendant 10 min au four à 150°C.

Dans le bol de votre robot muni de la feuille, mélanger le sucre, la poudre d'amande et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Ajoutez les œufs un à un sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.

Remplacer la feuille par le fouet et fouetter 10 min afin d'obtenir une texture mousseuse.

Ajouter le beurre fondu et fouetter de nouveau.

Ajoutez la Maïzena et la levure tamisées. Mélangez.

Verser la pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, enfourner 15 à 20 min à 180°C.

Laisser refroidir sur une grille puis découper aux dimensions de la bûche.

### 3) Le croustillant coco (J-1)

Torréfier la noix de coco râpée au four pendant 10 min à 180°C.

Ecrasez les crêpes dentelles.

Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes.

Ajoutez les crêpes dentelles et la noix de coco.

Etalez votre croustillant sur votre biscuit pain de Gêne.

Réservez au frigo.

### 4) Mousse passion (J-1)

Hydratez la gélatine à refroidir dans de l'eau froide.

Dans une casserole, chauffez le coulis avec le sucre. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée.

Filmez au contact et réservez au frais.

Pendant ce temps, placer la crème au congélateur avec le bol et le fouet.

Lorsque votre crème à la passion est refroidit, monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement en 3 fois au coulis passion à l'aide d'une maryse.

## 5) Dressage de la bûche (J-1)

C'est la dernière étape, nous allons faire un montage à l'envers, c'est-à-dire que vous terminerez par le biscuit.

Versez les  $\frac{3}{4}$  de la mousse au fruit de la passion dans votre moule gouttière, déposez l'insert framboise.

Versez le restant de mousse.

Fermez votre bûche avec le biscuit Pain de Gênes côté croustillant noix de coco !

Filmez votre moule avec du film étirable et réservez au congélateur au moins une nuit.

## 6) Décoration (Jour J)

Déposez votre bûche sur une grille et floquer avec votre bombe.

Décorez selon vos envies, puis déposez sur votre plat de service.

Réservez au frigo jusqu'au service.