

Bûche Flambée

d'Emmanuel Ryon



Shopping : pour une bûche de 25 à 30cm environ

Le biscuit de Savoie

80 gr de jaunes d'œufs

60 gr de sucre semoule 1

95 gr de blancs d'œufs

60 gr de sucre semoule 2

1 gr de crème de tartre (facultatif) (*remplacée par une pincée de sel et qq gouttes de jus de citron*)

45 gr de farine

45 gr de fécule de pomme de terre

10 gr de zeste de citron jaune (5g, soit le zeste de 2 citrons)

Le punch aux fruits (130g environ)

68,4 gr de purée de pêche

22,8 gr de banane fraîche

13,7 gr de jus de pamplemousse rosé

22,8 gr d'eau

13,7 gr de sirop à 30
4,6 gr de liqueur limoncello
2,3 gr de liqueur de manzana

Pour moi : 60 g d'eau, 60g de sirop de sucre de canne, 30 à 40 g de jus de citron jaune et vert, un zeste d'orange, mais je vous recommande de suivre la recette d'origine pour avoir plus de saveurs différentes

La crème au citron

140 gr de jus de citron jaune (3 citrons environ) (175g comprenant le jus de 2 citrons verts))
40 gr de beurre (50)
120 gr d'œufs (2,5 œufs environ) (148g)
134 gr de sucre semoule (160)
4 gr de gélatine (feuilles) (6.5g)
1,3 gr de zestes de citron vert
1,3 gr de zeste de citron jaune (2 zestes de citrons jaunes)
5 g d'extrait de vanille (10 à 15g)
1 sachet de sucre vanillé

Framboises (10 à 20)

La meringue italienne (j'en avais préparé avec 110 g de blancs mais il en était resté)

150 gr de sucre semoule
60 gr d'eau
15 gr de glucose (facultatif)
75 gr de blancs d'œufs
0,4 gr de poudre de combawa

In process :

1ère étape : Le biscuit de Savoie

- Commencez par blanchir les jaunes d'œufs avec une partie du sucre semoule, incorporez le reste après avoir ajouté le zeste de citron jaune. Réservez.
- Ensuite, montez les blancs en neige avec la crème de tartre et une partie du sucre semoule. Serrez les blancs d'œufs avec le reste du sucre semoule.
- Incorporez délicatement la moitié des blancs montés dans le mélange à base de citron.
- Tamisez la farine et la féculé de pomme de terre avant de l'intégrer dans la mixture, puis terminez par incorporer le reste des blancs.
- Etalez sur une plaque et le faire cuire à 180° durant 7 minutes.
- Couvrir le biscuit d'un film alimentaire pour fixer l'humidité. Laissez refroidir. (je vous conseille de laisser refroidir quelques minutes avant de le filmer)

2ème étape : Le punch aux fruits

- Mélangez tous les ingrédients, portez à ébullition, mixez.

3ème étape : La crème au citron

- Hydratez la gélatine dans de l'eau froide durant 15 minutes.
- Dans une casserole, ajoutez le jus de citron, le beurre, le sucre vanillé, les zestes, la vanille liquide. Portez le tout à ébullition.
- En attendant, mélangez les œufs et le sucre. Battré énergiquement pour éviter la cuisson des œufs. (moi, j'avais laissé les zestes avec le sucre avant de fouetter les jaunes)
- Incorporez le premier mélange, mélangez, portez nouveau à ébullition.
- Terminez par incorporez la gélatine, puis mixez le tout.

4ème étape : La meringue italienne

- Montez les blancs d'œufs.
- Dans une casserole, chauffez l'eau, le sucre semoule et le glucose à 118°, puis versez délicatement dans les blancs montés (*je prélève une petite partie de sucre que je mets en montant les blancs*).
- Ajouter la poudre de combawa.

Le montage de la bûche :

- Etalez le punch et la crème sur le biscuit démoulé.
- Laissez refroidir de 10 à 20 minutes à plat au frigo.
- Parsemez de framboises, roulez la bûche à l'aide du papier sulfurisé.
- Laissez reposer 20 minutes au réfrigérateur.
- Etalez la meringue sur la bûche, la flamber à l'aide d'un chalumeau de cuisine, puis décorez avec des fruits rouges.