



## INTERPRETATION DE LA BUCHE ISPAHAN DE PIERRE HERME



Pour une bûche de 55cm à détailler en 3 parts de 17cm pour 6 personnes

**Le biscuit macaron à la meringue italienne recette PH** : 125g de poudre d'amandes, 125g de sucre glace, 45g + 47g de blancs d'oeufs, 125g de sucre semoule et 35g d'eau pour le sirop, 1.5g de colorant rouge carmin, 1.5g de colorant rouge fraise. Faites votre appareil à macaron selon la recette classique à la meringue italienne et dressez à la poche avec une douille de 9, 4 bandes de 55cm de long -la taille du moule à bûche- et respectivement de 3cm, 5cm, 7 et 8 cm de large. Faites les cuire à chaleur tournante selon votre four de 18 à 22 minutes à 155 /165°. Laissez refroidir et réservez les macarons au réfrigérateur sous film.

**La crème au beurre et aux pétales de roses**

**Meringue italienne** : 250g de sucre, 75g d'eau, 125g de blancs d'oeufs + 15g pour les serrer.

**Crème au beurre** : 180g de lait frais entier, 140g de jaunes, 180g de sucre, 750g de beurre à T° ambiante + 350g de meringue italienne. Faites la meringue italienne en montant le sirop à 120° et laissez tourner jusqu'au refroidissement complet. Mélangez les jaunes et le sucre, ajoutez le lait bouillant et faites cuire à la nappe comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse.

Foisonnez au fouet le beurre et ajoutez petit à petit la crème anglaise froide. Mélangez bien et ajoutez la meringue italienne à la main. Réservez dans une boîte appropriée et stockez au réfrigérateur à 4°.

**La crème aux pétales de rose** : La crème au beurre réservée, 50g de beurre, 3g d'essence de rose Sévarôme, 20g de sirop de rose.

Foisonnez au robot la crème au beurre froide avec les 50g de beurre pour la rendre légère et crémeuse. Quand elle est homogène parfumez-là et utilisez-là tout de suite.

**Le montage** : 150g de litchis en boîte égouttés et coupés, 250g de framboises fraîches, une gouttière à bûche de 55cm.

Vaporisez d'un voile d'eau les biscuits macarons. Garnissez le fond et les bords du moule de crème à la rose. Posez la 1ère abaisse de 3cm de biscuit macaron. Recouvrez de crème à la rose, parsemez de litchis, ajoutez à nouveau une fine couche de crème. Posez l'abaisse de macarons de 5cm de large, ajoutez un peu de crème et plantez les framboises

en rangées. Ajoutez la 3eme abaisse de biscuit macaron de 7cm, garnissez à nouveau de crème et terminez par la dernière couche de biscuit de 8cm. Appuyez fortement et passez au congélateur quelques heures ou quelques jours avant de démouler et de décorer.

**La finition** : La veille de la consommation, sortez la bûche du congélateur et démoulez-la.

**Le nappage** : 300g de crème fleurette entière, 4g soit 2 feuilles de gélatine, 200g de nappage absolu cristal, 500g de couverture Ivoire, Qs de colorant rouge fraise, Qs d'oxyde de titane. Faites ramollir la gélatine à l'eau froide, essorez là. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Portez la crème à ébullition et incorporez-y la gélatine. Emulsionnez à la maryse en l'ajoutant au chocolat en 3 fois comme pour une ganache puis ajoutez le nappage préalablement fondu à 60°. Incorporez l'oxyde de titane et le colorant et mixez sans incorporer d'air. Utilisez le nappage quand sa T° est à 26/28°.

Nappez la bûche glacée avec le glaçage rose, découpez là en 2 ou 3 parts. Masquez les entames avec la crème restante. Décorez le dessus de pétales de roses rouges, de gouttes de rosée en nappage neutre posées au cornet, de quelques framboises et d'une plaque « Joyeux Noël »

La cuisine de Mercotte©2008

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)

