



## BUCHE CHEESE CAKE CITRON FRUITS ROUGES



### Pour un moule à bûche de 25 cm

**Le biscuit :** 40g de sucre glace, 50g de poudre d'amande, 10g de farine T55, 60g de blancs d'œufs, 15g de sucre semoule.

Tamiser le sucre glace et la farine, ajouter la poudre d'amande. Dans la cuve du robot, montez les blancs et le sucre semoule au bec d'oiseau. Verser petit à petit les poudres en pluie sur les blancs montés en les incorporant délicatement à la maryse. Étaler la préparation sur un flexipat. Préchauffer le four à 210° enfourner et baisser la température à 170° et cuire 15 à 17 min. Démouler avec précaution le biscuit sur une feuille de papier cuisson, laisser refroidir puis découper 2 rectangles qui seront insérés dans le moule pour les différentes couches de la bûche.

**Le croustillant :** 50g de gianduja noisette noir, 100g de spéculoos, 35g de praliné fruité. Fondre le gianduja au bain-marie ou au micro-ondes, concasser les spéculoos, mélanger le praliné avec le gianduja et incorporer les miettes de spéculoos. Étaler la préparation entre deux feuilles guitare ou à défaut entre deux feuilles de papier cuisson et laisser cristalliser au réfrigérateur quelques heures. Découper un rectangle de la taille de la base du moule à bûche.

**L'insert fruits rouges :** 120g de purée de fruits rouges surgelée, cassis griottes framboises, 40g de framboises fraîches, 30g de sucre semoule, 5g de pectine NH, 5ml de jus de citron fraîchement pressé.

Mélanger intimement le sucre et la pectine. Chauffer les purées de fruits à 40° puis incorporer le mélange sucre pectine en mélangeant bien. Porter le tout à ébullition une bonne minute, hors du feu ajouter le jus de citron. Laisser refroidir un peu le mélange puis le couler dans un cadre rectangulaire à adapter aux dimensions de votre moule. Ce sera la couche du centre de la bûche.

**La mousse cheesecake :** 2 feuilles de gélatine soit 4g, 14 ml d'eau soit 14g, 50g de sucre semoule, 30g de jaunes d'œufs, 150g de cream cheese style Philadelphia ou St Moret, le zeste de 3 citrons jaunes non traités, 180g de crème liquide 35% MG.

Faire tremper la gélatine 20min dans de l'eau glacée. Préparer une pâte à bombe : faire cuire l'eau et le sucre à 118°. Mettre les jaunes d'œufs dans la cuve du robot et les fouetter pour les faire mousser. Verser avec précaution le sirop à 118° le long des parois de la cuve sans le faire éclabousser et fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange forme le ruban. Arrêter le robot. Mélanger le Philadelphia avec les zestes de citron et faire tiédir à 25/30° pour l'assouplir. Monter la crème moussée. Dans une petite casserole à feu très doux ou quelques secondes au four à micro-ondes faire fondre la gélatine bien égouttée. Ajouter 2cs de Philadelphia, mélanger soigneusement puis incorporer toujours en mélangeant le reste de Philadelphia. Ajouter délicatement à la maryse la pâte à bombe puis la crème fouettée.

**Le montage** : couler une couche de mousse cheesecake au fond du moule. Poser dessus un rectangle de biscuit, puis la gelée de fruits rouges, un autre rectangle de biscuit, Bien appuyer pour faire remonter la mousse sur les côtés et terminer par le socle de croustillant. Bloquer au froid. Laisser revenir à température 4 à 6 heures au réfrigérateur avant de consommer et parfaire la décoration.

La cuisine de Mercotte©2014  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)