

La cuisine de  
**Mercotte**



### BUCHE 2016 FRAMBOISE YUZU



**Le confit de framboises** : pour l'insert du centre et pour le tapis déco. 350g de purée de framboises, 35g de sirop de glucose, 3.5g de pectine NH. Mettre dans une casserole la purée de framboise, le glucose et la pectine. Fouetter pour bien lisser l'ensemble, porter à ébullition, mixer, laisser tiédir, mettre en poche et réserver au réfrigérateur.

**La crème légère à la framboise** : 75g de purée de framboise, 3.5g de gélatine, 45g de crème pâtissière, 150g de crème fleurette 35%MG. **Pour la pâtissière** : 100g de lait frais entier, 5g de fécule et 5g de farine T45, 20g de jaune d'œuf, 10g de sucre, 1/2 gousse de vanille fendue et grattée. Réhydrater 20min la gélatine dans beaucoup d'eau bien froide. Réaliser la crème pâtissière -clic-. Quand la crème pâtissière est à 60° incorporer en fouettant la purée de framboise tiédie à 30° puis ajouter la gélatine essorée toujours en fouettant. Incorporer à la maryse la crème montée mousseuse pour avoir un appareil bien homogène. Réserver en poche au réfrigérateur.

**Le crémeux yuzu** : 135g de jus de yuzu, 6g de gélatine poudre et 30g d'eau, 60g de jus de citron jaune, 75g de lait, 30g de gros zestes de citron vert, 225g d'œufs, 135g de sucre semoule, 45g de beurre de cacao, 300g de beurre. Diluer la gélatine dans l'eau et placer au réfrigérateur pour obtenir une masse gélatine. Porter à ébullition le jus de yuzu, le jus de citron et le lait dans une casserole en ajoutant les zestes de citron. Mélanger les œufs et le sucre dans un cul de poule, verser dessus les 3/4 du lait aromatisé en mélangeant bien puis reverser le tout dans la casserole. Cuire cette préparation à frémissement sans cesser de remuer. Dès le premier frémissement, stopper la cuisson. Passer au chinois, ajouter la masse gélatine et le beurre de cacao. Quand la température de la préparation est entre 35° et 40° ajouter les dés de beurre en plusieurs fois et en émulsionnant au mixer plongeant. Mettre en poche et réserver quelques heures au réfrigérateur

**Le biscuit roulé :** 45g de farine, 25g de lait, 30g d'huile de pépins de raisin, 55g de jaunes d'œufs, 55g de sucre semoule, 105g de blancs d'œufs. Tamiser la farine. Dans une casserole tiédir le lait et l'huile de pépins de raisin. Dans le bol du robot fouetter pendant 10 min les jaunes d'œufs avec 15g de sucre, d'autre part monter les blancs d'œufs au bec d'oiseau en les serrant avec le reste du sucre. Mélanger délicatement les 2 masses puis ajouter la farine à la maryse. Enfin verser délicatement dessus le mélange tiède lait huile de pépins de raisin et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Verser dans le moule carré de base du kit et cuire 10min à 180°. Démouler le biscuit et couper une bande de la taille du support plastique -voir photo du kit-

**Le sablé tassé :** 170g de sablé breton, 140g de Bahibé. **Le sablé breton :** 125g de beurre, 100g de sucre semoule, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs, 3g de fleur de sel.

Tamiser la farine et la levure. Sabler le beurre avec le sucre ajouter la farine, la levure et la fleur de sel. Incorporer les jaunes. Quand la pâte est homogène l'étaler entre 2 feuilles guitare sur une épaisseur de 3mm. Laisser reposer au frais 1 heure minimum. Cuire 170g de cette pâte grossièrement étalée 20/25 min environ à 175° /180° chaleur tournante, pour obtenir une coloration uniforme et bien dorée. Quand le sablé est froid l'émietter finement dans un cul de poule. Fondre le chocolat, le mélanger avec le sablé émietté et étaler une bande de 3mm d'épaisseur. Laisser cristalliser quelques heures au réfrigérateur. Quand le sablé est dur découper 1 bande de la taille de la base du moule.

**Le biscuit cake au citron :** 150g d'œufs, le zeste d'un citron 1/2, 150g de sucre, 85g de crème fraîche, 125g de farine, 3g de levure chimique, 50g de beurre clarifié, 5g de rhum.

Préchauffez le four à 180°. Mélangez le sucre avec les zestes finement râpés. Fouettez longuement les œufs entiers et le sucre parfumé. Ajoutez la crème, mélangez bien et incorporez la farine tamisée avec la levure. Ajoutez enfin le beurre clarifié refroidi et le rhum. Étalez une bande approximativement adaptée à la taille du moule sur un flexipat et enfournez 10/12 min à adapter en fonction de votre four. Parer les côtés pour ajuster la taille. Cuire le reste de l'appareil comme un cake classique pour le goûter.

**Le montage :** à réaliser sans se presser en respectant les étapes. 1/ pocher dans l'insert pistillo le confit de framboise et congeler. 2/ pocher dans le bas et les côtés de l'insert flore la mousse framboise. Y insérer le confit surgelé. Recouvrir de mousse framboise, lisser et congeler à nouveau. Poser le tapis ondulé dans la base du kit et remplir une rangée sur deux avec le reste du confit de framboise. Remplir l'autre rangée avec le crémeux yuzu, recouvrir le tout de crémeux, lisser à la spatule, réserver au réfrigérateur. Pocher au fond et sur les côtés du grand insert le crémeux yuzu, démouler l'insert flore surgelé, le poser au centre, terminer avec du crémeux, lisser à nouveau et congeler une fois encore le tout. Recouvrir le biscuit roulé d'une fine couche de crémeux yuzu, démouler le grand insert et poser le biscuit roulé dessus et sur les côtés, la crème va aider à le faire adhérer. Récupérer le tapis ondulé, le démouler de la

base carrée, le poser dans le support rigide côté décor à l'extérieur -regarder la vidéo- insérer avec précaution la bûche en la centrant bien, poser en surface le sablée tassé, le recouvrir d'une fine couche de crémeux pour y faire adhérer le biscuit cake, refermer avec l'autre partie du support puis terminer avec la bande semelle de biscuit cake citron. Mettre au congélateur jusqu'à la dégustation\* le jour J.

**La finition :** facultatif : 100g de nappage neutre si possible Absolu cristal de Valrhona, 10g d'eau.

Un dizaine d'heures avant la dégustation, démouler la bûche. Chauffer le nappage et l'eau en fouettant, le mettre dans le réservoir du pistolet et le pulvériser à 65° sur la surface et les côtés de la bûche encore gelée pour donner de la brillance. Laisser revenir à température une nuit au réfrigérateur.



