

silikomart®

# *Bûches de Noël*

STARLIGHT BÛCHE

25.075.63.0065



MADE IN ITALY

# POMME ET CANNELLE

25.075.63.0065

---

## COMPOSITION

- Mousse au mascarpone
  - Confiture pomme-cannelle
  - Biscuit reconstitué
- 

## MOUSSE AU MASCARPONE

### Ingrédients

70 g lait  
1 gousse de vanille  
80 g sucre  
6 g gélatine  
30 g eau pour hydrater la gélatine  
270 g mascarpone  
210 g crème semi-montée

### Préparation

Hydrater la gélatine. Chauffer le lait avec le sucre et les graines de vanille. Ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le mascarpone et émulsionner avec un mixeur plongeant. Incorporer la crème semi-montée à la spatule.

---

## CONFITURE POMME-CANNELLE

### Ingrédients

180 g pommes  
110 g sucre  
15 g jus de citron  
3 bâtons de cannelle

### Préparation

Éplucher et couper les pommes, ajouter jus de citron et cannelle, cuire au micro-ondes 3 min à puissance max. Transférer dans une casserole, retirer la cannelle et cuire 30 min à feu moyen en remuant. Couler 200 g dans le moule « Insert Bûche », lisser et congeler 4 h. Étaler le reste dans le tapis Star Light, lisser, retirer l'excédent et insérer dans la bûche avec le motif vers l'intérieur. Congeler 2 h.

---

## BISCUIT RECONSTITUÉ

### Ingrédients

180 g biscuits digestive  
18 g beurre  
2 g sel  
1 g cannelle

## **Préparation**

Dans un robot culinaire, émietter finement les biscuits. Ajouter le beurre fondu, la cannelle et le sel. Étaler la préparation à l'intérieur du moule « Inserto Bûche » et l'aplatir de manière homogène à l'aide du dos d'une cuillère. Laisser prendre au réfrigérateur pendant deux heures environ.

## **MONTAGE**

Coller la mousse au mascarpone et à la vanille à l'intérieur de la bûche préalablement perforée avec le tapis Star Light jusqu'aux trois quarts de son volume, insérer l'insert congelé de confiture de pommes et terminer avec le biscuit reconstitué. Lisser la surface à l'aide d'une spatule coudée. Congeler toute une nuit. Démouler.