

silikomart®

Bûches de Noël

STARLIGHT BÜCHE

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

Ingédients

- 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

Ingédients

- 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

Ingédients

- 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.