 **Bûche rose fuchsia**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Biscuit moelleux pistache :
- 65 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 72 g (60 g + 12 g) de sucre en poudre**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 1 œuf entier**
**- 20 g de croustillant** [**pistache**](https://recettes.de/pistache) **(1)**
**- 12 g de Maïzena ®
- colorant vert-pistache (facultatif)**
**- 45 g de beurre**
**- 50 g de blanc d'œuf**

**Une plaque tapissée de papier cuisson** **ou un cadre de 28 cm x 20**
**Préchauffage du four à 170°C** 

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Laisser tiédir.
Mélanger la poudre d'amande et 60 g de sucre pour obtenir (presque) un Tant pour Tant.
Peser les œufs, pour moi 2 jaunes d'œufs + 1 œuf entier m'ont donné les 105 g demandés sur la recette.
Monter en neige 50 g de blanc d'œuf avec les 12 g de sucre en poudre.
Mélanger au fouet le Tant pour Tant avec la Maïzena,  les 105 g d'œuf, et le croustillant pistache (1).
Ajouter éventuellement le colorant pour obtenir une jolie couleur verte.
Incorporer le beurre fondu et bien mélanger.
Ajouter enfin délicatement à la spatule, le blanc en neige.
Étaler la plaque sur la plaque sur 1 cm d'épaisseur ou comme moi dans le cadre.
Enfourner pour 15 mn.
Laisser refroidir puis découper une bande de 8 cm de large et de la longueur du moule à bûche
Découper aussi une bande de la largeur du confit de griotte soit 3 cm sur 25 cm.
Réserver.

**Le confit griotte-framboise :
- 225 g de purée de** [**griotte**](https://recettes.de/griottes)
**- 25 g de sucre en poudre**
**- 3,5 feuilles de gélatine (7 g)**
**- 50 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**

**Une gouttière à bûche ou des empreintes à mini bûchettes**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Mettre dans une casserole la purée de griotte et le sucre en poudre.
Porter à ébullition.
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.
Je n'ai pas de gouttière à bûche, j'ai coulé la préparation dans des empreintes à mini bûchettes.
Répartir quelques framboises dans chaque empreinte et les immerger en les enfonçant avec une fourchette.
Normalement, il fallait à ce moment, déposer sur le confit les languettes de biscuit à la pistache.
J'ai oublié, je l'ai donc fait après.
Mettre au congélateur jusqu'à ce que le confit soit pris.

**Le sablé à la fleur de sel :**
**- 15 g de poudre d'amandes**
**- 15 g de poudre de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **torréfiées**
**- 30 g de farine T 55**
**- 30 g de cassonade**
**- 1 pincée de fleur de sel**
**- 30 g de beurre**

**Une plaque garnie de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 160°C** 

 Mettre dans le bol du robot, les poudres d'amandes et de noisettes, la farine, la cassonade, la fleur de sel et le beurre en morceaux.
Mixer rapidement jusqu'à ce que la pâte se forme.
L'étaler à 3-4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier film.
Appuyer sur la pâte la base du moule à bûche et tracer le socle, sans détacher les morceaux.
Enfourner pour 15 min.
Détacher délicatement le rectangle et laisser en attente.

**La mousse citron :**
**- 4 feuilles de gélatine (8g)**
**- 300 g de** [**Philadelphia**](https://recettes.de/philadelphia)
**- 30 g de sucre glace**
**- le zeste de 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio (2)**
**- 80 g de sucre semoule**
**- 30 ml d'eau**
**- 50 g de jaunes d'œufs**
**- 110 g de crème fleurette + 1 càs**

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide.
Monter 110 g crème jusqu'à la texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)". La réserver au frais.
Mélanger le Philadelphia avec le sucre glace et les zestes de citron râpés très finement.
Réaliser une pâte à bombe :
Mettre dans une toute petite casserole l'eau et le sucre, porter à ébullition et amener à la **température de 118°C**.
Pendant ce temps, monter les jaunes d'œufs en les fouettant.
Lorsque le sirop est à bonne température, le verser sur les jaunes d'œufs et fouetter de nouveau très rapidement, pour que les jaunes ne coagulent pas.
Faire chauffer la cuillerée de crème et y dissoudre la gélatine essorée.
Mélanger la gélatine avec la pâte à bombe.
Mélanger le Philadelphia avec la pâte à bombe.
Incorporer enfin délicatement la crème fouettée.

**Le montage de la bûche :**
**1 moule à bûche (ou à cake) de 25 cm de long doublé de rhodoïd**
**ou 1 moule Goccia**

Étaler une couche de mousse citron sur une épaisseur de 2 cm dans le moule.
Démouler le confit et le déposer au centre.
Mettre un voile de crème juste pour coller sur le confit les languettes (ou le cercle) de moelleux.
Remettre un peu de mousse, lisser et poser le biscuit moelleux.
Remettre une couche de mousse et poser enfin très délicatement le socle sablé.
Couvrir et déposer le moule au congélateur jusqu'au lendemain.

**Le biscuit peut rester plusieurs jours au congélateur sans aucun problème.**

**Les décorations en chocolat :**
J'ai tout simplement fait fondre du chocolat blanc que j'ai teinté avec du colorant rose et violet.
Je l'ai ensuite coulé dans des empreintes rondes et dans des empreintes à embout de bûches.
Une fois le chocolat bien froid, j'ai démoulé délicatement et j'ai conservé dans une boîte fermée au frais.

**Le** [**Glaçage miroir**](https://recettes.de/glacage-miroir) **fuchsia :**
**- 3,5 feuilles (7g) de gélatine**
**- 50 ml d'eau**
**- 100 g de sucre semoule**
**- 100 g de sirop de glucose (3)**
**- 1 g de colorant rouge (4)**
**- 65 g de** [**lait concentré sucré**](https://recettes.de/lait-concentre-sucre)
**- 100 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide.
Mettre dans une petite casserole l'eau, le sucre, le glucose et le colorant.
Porter à ébullition et amener à la température de 118°C.
Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et remuer pour la dissoudre.
Incorporer le lait concentré.
Laisser descendre la température du sirop à 85°C puis le verser sur le chocolat en remuant.
Verser le glaçage dans un récipient haut et étroit et mixer avec le mixeur plongeant en le laissant bien au fond du récipient.
Laisser tiédir jusqu'à 30°C si vous voulez l'utiliser tout de suite.
Vous pouvez aussi le garder au réfrigérateur (ou même au congélateur), il suffira de le réchauffer au bain-marie pour le ramener à la bonne température.

**La finition :**

***À faire quelques heures avant la dégustation ou même la veille.***

Mettre sur un plateau un petit bocal ou un petit cercle à pâtisserie.
Sortir le gâteau du congélateur, le déposer sur un carton sur le support préparé.
Verser le glaçage à la bonne température sur le gâteau en le laissant couler pour qu'il recouvre entièrement les bords.
Attendre quelques minutes puis découper les coulures.
Laisser l'entremets décongeler au réfrigérateur.
Décorer avec les garnitures en chocolat.