Bûche abricot, mangue et amande

Ingredients
Biscuit
1 oeuf
1 blanc d'oeuf
60g de poudre d'amande
60g de sucre glace
15g de farine
15g de beurre fondu
Croustillant amande
40g de chocolat blanc
60g de purée d'amandes
25g de crêpes dentelles
Confit de abricot et mangue
110g de purée de mangue
110g de purée d'abricot
40g de sucre
4g de pectine NH
Mousse amande
3 jaunes d'oeuf
70g de sucre
6,5g de gélatine
150g de purée d'amandes
150g de lait
300g de crème liquide entière
Glaçage miroir
75g d'eau
225g de sucre
100g de crème liquide entière
150g de chocolat blanc
9g de gélatine
du colorant

Biscuit

Prchauffer le four 190C

Fouetter ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et l'oeuf jusqu' ce que la prparation double de volume

Incorporer la farine puis le beurre fondu

Monter le blanc d'oeuf en neige et l'incorporer la prparation

Enfourner 10 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Croustillant amandes

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer la pure d'amande et les crpes dentelles miettes

Etaler sur le biscuit et mettre au conglateur 1h

Confit abricot et mangue

Mlanger ensemble le sucre et la pectine, mettre de ct

Faire chauffer ensemble les 2 pures de fruits

Lorsque le mlange est chaud, ajouter le mlange sucre/pectine

Continuer de faire chauffer, sur feu moyen, environ 5 minutes, en mlangeant

Verser dans le moule et mettre au conglateur environ 4h

Mousse amande

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu ainsi que la pure d'amande.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse d'amande

Poser l'insert confit de mangue/abricot

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis la crme liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.