Bûche ananas, vanille et rhum

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
Insert ananas
350g d'ananas
50g de sucre
4feuilles de gélatine
Mousse vanille/rhum
4 jaunes d'oeuf
20g de rhum
280g de lait
70g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
2sachets de sucre vanillé
4feuilles de gélatine
300g de crème liquide entière

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande la taille de votre moule

Insert ananas

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Dans le bol mettre l'ananas en morceaux et le sucre 7min/90C/vitesse 1 , puis 20s/vitesse 9

Ajouter la glatine ssore 10s/vitesse 3.5

Laisser un peu refroidir, verser dans le moule insert et mettre au conglateur 3h

Mousse vanille/rhum

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, le rhum, le sucre vanill et l'arme vanille6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse

Poser l'insert ananas

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine et mettre au conglateur une nuit

Le lendemain dmouler la bche et floquer