Bûche poire et caramel

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de sucre
100g de farine
100g de beurre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
Gelée de poire
400g de poires
1cuillère à soupe de jus de citron
50g de sucre
1/2cuillère à café de poudre de vanille
4feuilles de gélatine
Mousse au caramel
4 jaunes d'oeuf
300g de lait
4feuilles de gélatine
300g de crème liquide entière
30g de sucre
2cuillères à soupe de caramel

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 2 bandes la taille du moule

Gelée de poire

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Dans le bol mettre les poires enmorceaux, le sucre, le jus de citron et la poudre de vanille 7min/95C/vitesse 2

puis 15s/vitesse 8

Ajouter les feuilles de glatine essores 10s/vitesse 3.5

Verser dans le moule insert et mettre au conglateur 4h

Mousse au caramel

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter le caramel 20s/vitesse 2.5

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

Puis insrer la gele de poire congele

Verser une fine couche de mousse

Dposer une bande de biscuit

Mettre le reste de la mousse et finir par la dernire bande de biscuit

Mettre au conglateur une nuit