



BUCHE MARRON - CASSIS

*Mousse de marron et financier au cassis*

AURIANE LEBLANC

Lauréate du prix d'excellence Relais Desserts  
«meilleur blog de pâtisserie»



## BUCHE MARRON - CASSIS

### Mousse de marron et financier au cassis

#### Ingrédients pour 8 - 10 personnes

##### Pour le coulis de cassis gélifié :

<b>Purée de cassis Sicoly®</b>	120 g	Sucre	30 g
Sirop de glucose	30 g	Pectine	5 g

##### Procédé :

Dans une casserole faire chauffer la **purée de cassis Sicoly®** et le sirop de glucose. Hors du feu, ajouter le mélange sucre / pectine et mélanger à l'aide d'un fouet. Porter de nouveau à ébullition et laisser cuire 2 minutes.

Couler le tout dans un moule à insert jusqu'aux  $\frac{3}{4}$  de la hauteur et laisser prendre au frais pendant 4 heures minimum.

##### Pour la panna cotta à la vanille :

Sucre	20 g	Feuille de gélatine (2 g)	1
Crème liquide entière	150 ml	Gousse de vanille	1/2

##### Procédé :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Dans une casserole, mélanger la crème, le lait, les graines de vanille ainsi que la gousse entière et le sucre. Porter le tout à ébullition.

Hors du feu, ôter la gousse, ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Laisser tiédir et avant que la crème ne soit prise, couler le tout sur le coulis gélifié.

Laisser refroidir et placer au congélateur pour minimum 2 heures.

##### Pour le financier au cassis :

<b>Purée de cassis Sicoly®</b>	25 g	Beurre	45 g
Blancs d'oeuf	80 g	Farine	30 g
Sucre glace	75 g	Poudre d'amande	25 g

##### Procédé :

Préchauffer le four à 180°. Réaliser un beurre noisette : mettre le beurre à chauffer à feu moyen dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée et qu'une odeur de noisette s'en dégage. Passer au chinois et réserver.

Dans un autre récipient, mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et le sel.

Dans un bol, battre légèrement les blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils commencent à mousser et les incorporer au mélange sec. Ajouter la **purée de cassis Sicoly®** puis le beurre noisette et mélanger.

Beurrer et fariner un moule rectangulaire des mêmes dimensions que le moule à bûche puis en chemiser le fond de papier sulfurisé avant d'y couler la préparation. Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson.

Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.

##### Pour la mousse de marron :

<b>Purée de marron Sicoly®</b>	250 g	Eau	20 g
Crème de marron	125 g	Crème fleurette montée en chantilly	200 ml
Sucre	60 g	Crème liquide entière	75 ml
Blancs d'oeuf	30 g	Feuilles de gélatine (5g)	2,5

##### Procédé :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Préparer une meringue italienne : dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sirop atteigne la température de 117°C. Pendant que le sirop chauffe, commencer à monter les blancs. Tout en battant les blancs, incorporer le sirop bouillant et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Réserver.

Travailler ensemble la crème et la **purée de marron Sicoly®**. Porter les 75 ml de crème liquide à ébullition et hors du feu ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Verser le tout sur la préparation de marron et mélanger. Incorporer délicatement la meringue italienne puis la crème chantilly.

##### Pour le montage :

##### Procédé :

Couler la mousse dans le moule jusqu'aux  $\frac{3}{4}$  de sa hauteur environ. Déposer les inserts congelés (cassis et panna cotta) puis recouvrir avec le financier. Placer au congélateur pour toute une nuit.

##### Pour le glaçage :

Glucose	150 g	Eau	75 g
Sucre	150 g	Huile de pépin de raisin	7 g
Couverture blanche	150 g	Feuilles de gélatine (11 g)	5,5
Lait concentré non sucré	100 g	Colorants blanc et violet	

##### Procédé :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Dans une casserole, chauffer le mélange eau, sucre et glucose à 103°C. Verser ce sirop bouillant en trois fois sur la couverture blanche tout en mélangeant énergiquement.

Ajouter la gélatine ramollie et égouttée puis le lait concentré et l'huile. Prélever environ 3 grosses cuillères à soupe du glaçage et le colorer en violet.

Ajouter le colorant blanc au reste de la préparation, passer le tout au mixeur plongeant puis au chinois et laisser refroidir.

Quand le glaçage blanc atteint 30°C, le couler sur la bûche sortant du congélateur.

Laisser le temps au glaçage de prendre pendant quelques minutes.

Répartir le glaçage violet (il doit être légèrement pris, pas trop liquide) dans un cornet et tracer des lignes sur la bûche.

Réserver au frais pendant 6 heures minimum.