Bûche Mangue-Passion & Citron Vert
Pour 6 gouttières de 50 cm

1. ***BISCUIT MADELEINE AU CITRON VERT (2 PLAQUES DE 40X60 CM)***

   600 g d'oeufs
   4 citron verts
   600 g de sucre
   600 g de farine
   12 g de poudre à lever Baking Powder ancel
   600 g de beurre fondu

   Au batteur, blanchir les oeufs, les zestes de citrons verts et le sucre. À la spatule, ajouter la farine préalablement tamisée suivi de la poudre à lever. Ajouter le beurre fondu tiède. Répartir la masse sur 2 candissoires de 40×60 cm recouverts d'un tapis de cuisson. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Couper un des deux biscuits madeleine en deux dans le sens de la longueur puis réserver.

2. ***FOURRAGE CROQUANT MANGUE-PASSION***

   1200 g de Fourrage Croquant Mangue-Passion ancel

3. ***CRÉMEUX AU CITRON VERT***

400 g de jus de citron vert
500 g de sucre
600 g d'oeufs
100 g de beurre pommade
QS de Colorant Vert Menthe Sébalcé

Au bain marie, cuire en fouettant doucement, le jus de citron vert, le sucre et les oeufs jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et aéré ainsi que d'une température de 85°C. Retirer du bain marie, ajouter le beurre pommade et quelques gouttes de colorant vert. Couler le crémeux dans 6 mini gouttières de 50 cm. Surgeler avant de démouler puis réserver au congélateur pour le montage.

4. ***MOUSSE À LA MANGUE***

100 g d'eau
400 g de sucre
200 g de blancs d'oeufs
400 g de sucre cuit
2000 g de purée de mangue
20 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
2000 g de crème chantilly

Réaliser une meringue italienne en versant l'eau et le sucre dans une casserole, incorporer un thermomètre, puis cuire. Lorsque le sucre a atteint 110°C, monter les blanc d'oeufs, au batteur, à l'aide du fouet. À 121°C, réduire la vitesse du batteur et verser lentement le sucre cuit, continuer de battre à grande vitesse jusqu'à refroidissement. Chauffer environ 500 g de purée de mangue à environ 50°C, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis mélanger au fouet jusqu'à dissolution. Ajouter le reste de purée de mangue, incorporer la meringue italienne et progressivement la chantilly.

5. ***GLAÇAGE SCINTILLANT VERT ET JAUNE***

3000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel
QS de Colorant Jaune Sébalcé
QS de Colorant Vert Menthe Sébalcé

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C. Séparer le glaçage en deux quantités identiques puis colorer un glaçage en jaune et l'autre en vert.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant mangue-passion au micro-onde pour le rendre plus souple. Étaler uniformément 800 g de fourrage croquant sur un premier biscuit Madeleine au citron vert puis 400 g restant sur un des demi-biscuits Madeleine. Après réfrigération, couper 6 bandes de 8×50 cm pour les fonds des bûches. Réserver au frais jusqu'au montage. Dans le restant de biscuit Madeleine, couper 6 bandes de 3×50 cm. Procéder au montage en respectant l'odre des étapes (mousse à la mangue, crémeux au citron vert, biscuit Madeleine au citron vert 3×50 cm, mousse à la mangue, biscuit Madeleine au citron vert recouvert de fourrage croquant mangue-passion). Surgeler, démouler puis réaliser le glaçage strié scintillant en mettant les deux glaçages jaune et vert dans un même récipient sans les mélanger entre eux. Glacer les bûches en versant doucement le glaçage dans un mouvement assez rapide d'avant en arrière et en avançant doucement le long de la bûche pour former les stries. Replacer les bûches quelques min au congélateur avant de les couper puis décorer avec du chocolat blanc.