

BÛCHE FLAMBÉE D'EMMANUEL RYON



1ère étape : Le biscuit de savoie

- 4 jaunes d'œufs
- 60 gr de sucre semoule 1
- 4 blancs d'œufs
- 60 gr de sucre semoule 2
- 45 gr de farine
- 45 gr de fécule de pomme de terre
- 10 gr de zeste de citron jaune

Commencez par blanchir les jaunes d'œufs avec une partie du sucre semoule, incorporez le reste après avoir ajouté le zeste de citron jaune. Réservez. Ensuite, montez les blancs en neige avec la crème de tartre et une partie du sucre semoule. Serrez les blancs d'œufs avec le reste du sucre semoule.

Incorporez délicatement la moitié des blancs montés dans le mélange à base de citron. Tamisez la farine et le fécule de pomme de terre avant de l'intégrer dans la mixture, puis terminez par incorporer le reste des blancs. Étalez sur une plaque et le faire cuire à 180° durant 7 minutes. Couvrir le bis cuit d'un film alimentaire pour fixer l'humidité. Laissez refroidir.

2ème étape : Le punch aux fruits

- 70 gr de purée de pêche
- 25 gr de banane fraîche
- 15 gr de jus de pamplemousse rosé
- 25 gr d'eau
- 15 gr de sirop
- 5 gr de liqueur limoncello
- 3 gr de liqueur de manzana

Mélangez tous les ingrédients, portez à ébullition, mixez.

3ème étape : La crème au citron

140 gr de jus de citron jaune
40 gr de beurre
3 œufs
140 gr de sucre semoule
4 gr de gélatine (feuilles)
1,3 gr de zestes de citron vert
1,3 gr de zeste de citron jaune
Quelques gouttes d'extraits de vanille
1 sachet de sucre vanillé

Hydratez la gélatine dans de l'eau froide durant 15 minutes. Dans une casserole, ajoutez le jus de citron, le beurre, le sucre vanillé, les zestes, la vanille liquide. Portez le tout à ébullition. En attendant, mélangez les œufs et le sucre. Battre énergiquement pour éviter la cuisson des œufs. Incorporez le premier mélange, mélangez, portez nouveau à ébullition. Terminez par incorporez la gélatine, puis mixez le tout.

4ème étape : La meringue italienne

150 gr de sucre semoule
60 gr d'eau
15 gr de glucose (facultatif)
3 blancs d'œufs
0,5 gr de poudre de combawa

Montez les blancs d'œufs. Dans une casserole, chauffez l'eau, le sucre semoule et le glucose à 118°, puis versez délicatement dans les blancs montés. Ajouter la poudre de combawa.

Le montage de la bûche :

Etalez le punch et la crème sur le biscuit démoulé. Laissez refroidir de 10 à 20 minutes. Parsemez de framboises, roulez la bûche à l'aide du papier sulfurisé. Laissez reposer 20 minutes au réfrigérateur. Etalez la meringue sur la bûche, la flamber à l'aide d'un chalumeau de cuisine, puis décorez avec des fruits rouges.