



Bûche orange et pain d'épices

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de beurre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
100g de sucre

Gelée d'orange

350g de jus d'orange
3.5feuilles de gélatine

Mousse au pain d'épices

4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
300g de lait
300g de crème liquide entière
100g de pain d'épices
1pincée de poudre à pain d'épices
3.5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

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

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

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille de votre moule

Gelée d'orange

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le jus d'orange 5 min/90°C/vitesse 1

Ajouter la gélatine essorée 10s/vitesse 3.5

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

Mousse au pain d'épice

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre et le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3, puis ajouter le pain d'épice 20s/vitesse 6

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la précédente préparation en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser une partie de la mousse au pain d'épice

Placer la gelée d'orange congelée

Ajouter le reste de mousse et poser la bande de biscuit

Placer une nuit au congélateur

Le lendemain floquer ou décorer selon vos goûts
