

RECETTE

Dessert

Bûches individuelles — Boudoirs & chantilly mascarpone vanille

Durée totale : 2h30min

Difficulté



Ingrédients :

Pour 7 mini-bûches

- Boudoirs : 35 pièces
- Mascarpone : 300 g
- Crème liquide entière (35%) : 400 ml
- Sucre glace : 60 g
- Vanille : 1 gousse ou 1 c. à café d'extrait
- Compotées au choix ou fruit ou autre garniture : 300 g env. au total (framboise, poire-vanille, clémentine, pomme-caramel, mangue-passion)



Préparation :

1. mettre fouet et cul de poule au frigidaire.
2. Monter crème + mascarpone + sucre + vanille en chantilly ferme mais soyeuse.
3. Tapisser face bombée contre le film les 5 boudoirs ,légèrement imbibés que le côté plat du boudoir (jus léger/sirop fruité,lait).
4. Garnir de 2 cuillères à soupe de chantilly plus 1 cuillère à de compotée fruitée. (recette compotée à part)
5. Rouler de sorte est ce que ça forme une petite bûche
6. Repos au froid au minimum 15 minutes.

Dressage

- 1• Démouler, recouvrir de crème. Avec une fourchette pour faire un effet authentique. Ou bien lisse pour en effet moderne
- 2• Ajouter décoration : fruits frais, éclats de meringue, zeste d'agrumes ou cacao

