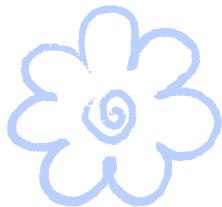


RECETTE

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