

Bûche meringée au citron



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Crème au citron en boîte 4 kg ANCEL	0289209
1	Feuille de génoise nature 0,8 cm JEAN DUCOURTIEUX	0002595
0.05	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.1	Eau	~
0.015	Marmelade d'orange en bocal 370 G BONNE	0029380
0.36	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	~
0.2	Eau	~
6 PCE	Blanc d'œuf	~
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Préparer un sirop avec la marmelade d'orange, en portant à ébullition l'eau, le sucre. Maintenir à ébullition pendant 5 minutes. En fin de cuisson ajouter la marmelade et bien mélanger.
- 2 Placer la feuille de génoise sur le plan de travail. La puncher avec le sirop à la marmelade. Étaler la crème au citron de manière homogène.
- 3 Rouler la feuille de génoise en forme de bûche. L'emballer dans une feuille de film alimentaire et réserver au frais.
- 4 Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel, tout en mettant en cuisson le sirop. Cuire le sirop à 118°C et le verser chaud, doucement sur les blancs en cours de foisonnement. Fouetter jusqu'à complet refroidissement. Mettre en poche pâtissière.

- 5 Sortir et déballer la bûche au citron et la couvrir de meringue italienne. Brûler délicatement à l'aide d'un chalumeau de cuisine.
- 6 Présenter entière et servir à la demande.