



BUCHE MOUSSE FRAMBOISES

Pour 8 à 10 personnes

Préparer une base en biscuit sablé (vous avez la recette)

Préparer une génoise ou un biscuit Joconde (vous avez la recette)

Préparer une meringue italienne (vous avez la recette) avec :

100 g de blancs d'œufs

125 g de sucre cuit à 120 °c

Préparer une mousse au chocolat blanc avec :

200 g de crème fouettée

100 g de chocolat blanc

Faire fondre le chocolat à environ 35°C.

Une fois le chocolat tiédi (environ 25°C) ajouter la crème fouettée pas trop ferme (elle doit avoir la consistance d'un yaourt).

Préparer une mousse framboises avec :

250 g de pulpe de framboises

225 g de meringue italienne

10 g de gélatine

200 g de crème fouettée

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la moitié de la pulpe de framboises, ajouter la gélatine, bien remuer. Une fois la gélatine fondue ajouter le reste de la pulpe.

Monter la crème ferme mais pas trop.

Dans un grand cul de poule mélanger la pulpe, la meringue et la crème.

Une fois le mélange réalisé (il doit être lisse) vous pouvez monter votre bûche.

Elle sera montée à l'envers.

Chemiser votre moule avec un film alimentaire.

Déposer de la mousse aux framboises, la génoise imbibée d'un sirop (autant d'eau que de sucre et elle ne doit pas toucher les parois du moule), compléter avec de la mousse framboises puis de la

mousse au chocolat blanc. Terminer par la génoise également imbibée (cette fois elle doit toucher les parois du moule). Filmer et mettre au frais 2 heures au minimum.

Préparer un glaçage avec :

250 g de pulpe de framboises

25 g de sucre

1 cl d'eau (100g)

5 g de gélatine

Une fois le glaçage préparé le couler sur la bûche.



Rappel pour la fonte du chocolat :

Ne jamais faire fondre le chocolat au-delà de 45°C.

Chocolat noir : redescendre à 30°C et remonter à 32°C.

Chocolat au lait : redescendre à 28°C et remonter à 30°C.

Chocolat blanc : redescendre à 27 et remonter à 29°C.