

Bûche tiramisu framboises

Pour 8-10 personnes

Préparation : 45 min – Cuisson : 10+10 min – Congélation : 6h

Ingrédients :

***Biscuit cuillère**

- 3 œufs (soit 90g de blancs d'œufs et 60g de jaunes)
- 90g de sucre roux
- 90g de farine

***Coulis de framboises**

- 100g de framboises
- 20g de sucre roux
- 20g d'eau

***Crème mascarpone**

- 2 œufs
- 80g de sucre + 20g
- 2cs d'extrait de vanille liquide
- 500g de mascarpone
- 2 feuilles de gélatine (4g)
- 15 framboises



Ustensiles spécifiques : un robot, une casserole, une spatule haute température, un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule coudée, un petit moule Flexipan plat, un moule à bûche avec tapis relief et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Coulis de framboises :**

- Dans une casserole, mettre les framboises, le sucre et l'eau et laisser compoter +/-10 min.
- Réserver.

***Biscuit cuillère :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer le petit Flexipan plat sur la plaque aluminium perforée.
- Fouetter les blancs en neige ferme.
- Ajouter le sucre et fouetter 3 min vitesse moyenne.
- Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter encore 2 min à vitesse moyenne.
- Ajouter la farine et fouetter doucement durant 1 min juste pour intégrer la farine délicatement sans faire retomber les blancs.
- Verser directement dans le moule et saupoudrer d'une cs de sucre.
- Enfourner durant +/-10 min puis réserver.

***Crème mascarpone :**

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouetter les jaunes avec les 80g de sucre et l'extrait de vanille.

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

- Ajouter le mascarpone et fouetter le tout.
- Dans une casserole, mettre 1cs d'eau. Faire chauffer et ajouter la gélatine égouttée.
- Laisser fondre et verser dans la crème mascarpone. Fouetter et lisser.
- Monter les blancs en neige avec les 20 g de sucre restants ajoutés progressivement.
- Incorporer les blancs montés à la crème mascarpone. Lisser.

*Montage :

- Déposer le tapis relief à plat sur le plan de travail.
- Napper d'un peu de crème pour incruster dans le tapis relief avec la spatule coudée.
- Racler et déposer le tapis dans le moule à bûche.
- Réserver au frais quelques instants le temps de découper le biscuit.
- Couper une bande de biscuit de 6 cm de large et une autre de 8 cm de large (le petit Flexipan plat fait 25 cm de long). Garder les chutes pour la semelle de la bûche.
- Napper la plus petite bande de compotée à la framboise et réserver.
- Ajouter 1/3 de crème dans le moule à bûche et ajouter les framboises.
- Remettre 3 cs à soupe de crème et lisser avec la spatule coudée.
- Ajouter le petit bandeau de biscuit. Appuyer pour tasser.
- Recouvrir du reste de crème et lisser la surface.
- Napper le grand bandeau de biscuit de compotée à la framboise et l'ajouter sur la crème.
- Compléter avec les chutes de biscuit recouvertes de compotée.
- Tasser le tout et recouvrir d'un film alimentaire.
- Réserver au congélateur au moins 6h.
- Démouler la bûche encore congelée pour avoir l'effet net des motifs du tapis relief.
- Laisser décongeler, décorer selon envie et déguster.

Bon appétit !



Moule à bûche et tapis relief flocons

Petit Flexipan plat



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle