

Bûche flocons choco-ramboises

Pour 8-10 personnes

Préparation : 1h – Cuisson : 12 min – Congélation : 2h

Ingrédients :

***Pâte à cigarette**

- 10g de beurre pommade
- 10g de sucre glace
- 10g de blanc d'œuf
- 10g de farine

***Mousse chocolat framboise**

- 270g de chocolat noir
- 70g de purée de framboise
- 330g de crème liquide entière 30% mat. gr
- 60g d'éclats de framboises surgelées

***Biscuit amande chocolat**

- 20g de beurre
- 75g de poudre d'amandes
- 75g de sucre glace
- 15g de farine
- 10g de cacao en poudre
- 2 œufs
- 2 blancs d'œufs
- 15g de sucre

***Punch framboise**

- 50g de purée de framboise
- 15g de sucre glace



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un robot, une casserole, une spatule haute température, un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule coudée, un moule Flexipan plat, un moule à bûche, une toile décor flocons, une toile siliconée et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Pâte à cigarette :**

- Mélanger à la spatule le beurre mou avec le sucre glace.
- Ajouter le blanc d'œuf et la farine et fouetter le tout à l'aide de la cuillère magique.
- Poser le moule Flexipan plat rectangulaire sur la plaque aluminium perforée.
- Placer la toile décor dedans, motif sur le dessus, à 2 cm des bords afin d'éviter qu'il ne soit trop sec à la cuisson.
- Etaler la pâte à cigarette dans les décors flocons, à l'aide de la petite spatule coudée, en raclant pour retirer tout excédent de pâte sur le tapis.
- Placer ensuite au congélateur le temps de réaliser le biscuit amande.

***Biscuit amande :**

- Préchauffer le four à 210°C.
- Faire fondre le beurre dans une casserole et le réserver.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

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

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

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

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

- Dans le cul-de-poule, mélanger à l'aide de la cuillère magique la poudre d'amandes, le sucre glace, la farine, le cacao et les 2 jaunes d'œufs.
- Monter les 4 blancs en neige avec 15g de sucre.
- Incorporer les blancs montés en neige au mélange précédent et ajouter le beurre fondu réservé.
- Sortir le moule Flexipan plat du congélateur et étaler l'appareil dans tapis et en recouvrant la pâte à cigarette. Enfourner 12 min.
- Laisser reposer 5 min à la sortie du four puis poser une toile siliconée sur le biscuit.
- Retourner sur la toile siliconée et démouler.
- Découper le biscuit autour du tapis avec la tranche de la spatule coudée qui ne risque pas de couper la toile siliconée ou avec le dos de la lame d'un couteau.
- Placer la toile décor flocons avec son biscuit dans le moule à bûche.
- Avec les chutes, réaliser un rectangle de 7 x 27cm pour réaliser la semelle. Le réserver.

***Punch à la framboise :**

- Mélanger la purée de framboise et le sucre glace. Réserver.

***Mousse chocolat framboise :**

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Chauffer la purée de framboise dans une casserole. La verser sur le chocolat.
- Fouetter afin d'émulsionner la préparation.
- Monter la crème fraîche en chantilly et l'ajouter délicatement au chocolat.
- Ajouter les brisures de framboises surgelées.
- Garnir de mousse au chocolat dans le moule à bûche et lisser à l'aide de la spatule coudée.
- Imbiber le biscuit de punch et le déposer sur la crème en tassant légèrement.
- Garder au congélateur min 1h30.

Bon appétit !



Moule à bûche et toile décor flocons

Flexipan plat



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

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

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

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle