

Bûche chocolat blanc, insert citron et framboises

Pour 1 bûche 8-10 personnes

Préparation : 1h – Cuisson : 8 min – Congélation : 6h minimum

Ingrédients :

***La veille :**

Insert au Lemon curd :

- 3 œufs
- 180g de sucre
- 100g de jus de citron (+/-3)
- 1cs bombée de Maïzena
- 30g de beurre
- 1 feuille de gélatine

*** Jour J**

Mousse au chocolat blanc :

- 180g de chocolat blanc
- 360g de crème liquide entière 30% mat gr
- 150g de framboises surgelées

***Génoise :**

- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 70g de farine
- 30g de Maïzena
- 5g de levure chimique



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul-de-poule, une spatule haute température, une petite spatule coudée, film alimentaire, un robot l-cook'in ou autre robot chauffant (ou bain-marie), un moule à bûche, une toile décor matelassée, un Flexipan plat, un moule 5 cakes longs, un moule à financiers et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Lemon Curd à faire la veille :**

- Faire tremper la gélatine dans un récipient d'eau froide.
- Fouetter les œufs et le sucre dans une casserole.
- Dans un cul-de-poule, fouetter la Maïzena dans le jus de citron et ajouter ce mélange aux œufs sucrés. Lisser l'ensemble.
- Chauffer la préparation tout en mélangeant en même temps durant 3/4 min. La préparation va épaissir et former une crème.
- Ajouter la gélatine essorée. Lisser.
- Ajouter le beurre coupé hors du feu et lisser à l'aide d'une spatule haute température.
- Verser le lemon curd dans le fond d'un cake long et de 4 financiers.
- Filmer au contact puis mettre au congélateur pendant 24 heures.

***Génoise :**

- Préchauffer le four à 210°C et poser le Flexipan Plat sur la plaque perforée.

- Dans le bol du I-cook'in, fouetter les œufs 5 min à 40°C, vitesse 5/10 pour moi. Si autre robot chauffant non-induction, adapter la température à 60°C minimum.
- Retirer le bouchon du robot et fouetter encore 2 min, vitesse 5 pour faire refroidir le mélange.
- Si vous n'avez pas de robot chauffant, faire cette étape au bain-marie.
- Ajouter ensuite la farine, la Maïzena et la levure tamisée puis fouetter 15 sec, vitesse 3.
- Verser la pâte dans le Flexipan Plat. L'étaler et enfourner 6 à 8 min.
- Laisser refroidir légèrement puis retourner sur une toile Silpat.
- Couper une bande de 27 cm x 7cm. Réserver le reste pour le goûter.

***Mousse au chocolat blanc :**

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Pendant ce temps, monter la crème en chantilly ferme.
- Lorsque le chocolat est fondu, incorporer 3 cs de chantilly et fouetter.
- Cette opération est importante et empêche le chocolat de cristalliser.
- Incorporer le reste de la chantilly délicatement en mélangeant de bas en haut.
- Réserver la mousse.

***Montage :**

- Placer le moule bûche sur la plaque perforée.
- Napper de mousse les creux de la toile décor matelassée.
- Placer la toile décor matelassée dans le moule à bûche, face matelassée vers soi.
- Verser délicatement 1/3 de la mousse au chocolat blanc. Lisser à la spatule coudée.
- Déposer l'insert de lemon curd puis couvrir avec le reste de mousse au chocolat blanc.
- Ajouter les framboises encore surgelées en les enfonçant légèrement.
- Déposer la génoise et tasser un peu.
- Réserver au congélateur pendant 6 h.
- Démouler sans attendre à la sortie du congélateur dans le plat de service.
- Laisser décongeler au frigo pendant une 1/2 journée ou à température ambiante pendant environ une heure.

Bon appétit !

 <p>Moule Bûche avec tapis relief</p>	 <p>Toile décor matelassée ou tapis relief</p>
 <p>Moule Flexipan plat</p>	 <p>Silpat (toile siliconée)</p>