

# Bûche roulée FRAMBOISE et CHOCOLAT

Un duo chocolat et fruit acidulé qui réveille les papilles endormies par un repas un peu copieux comme le réveillon de Noël. A tester avec l'abricot, l'orange, le citron. ...



## Pour Ganache chocolat :

150 g de chocolat noir de qualité.  
180 g de crème entière liquide  
30 g de beurre

## Pour la gelée de framboise 1 :

100 g de fruits  
75 g de sucre  
1.5 g d'agar agar.

## Pour le sirop au Cointreau :

50 g d'eau  
20 g de sucre  
50 g de Cointreau

**Préparer à l'avance, la ganache, la gelée de fruit et le sirop.**

### **La ganache :**

Mettre le chocolat en carrés et la crème dans le bol du Thermomix et régler **5 mn à 50° vit 1** Ajouter le beurre et mélanger 1mn vit 2. Réserver et laisser refroidir à t° ambiante. Mettre au froid pour conserver.

### **La gelée de framboise :**

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire **15 mn à 90° vitesse 3**. Réserver dans un pot hermétique.

### **Le sirop:**

Amener l'eau et le sucre à ébullition dans une petite casserole Laisser tiédir avant d'ajouter le Cointreau

### **Le Biscuit :**

- Préchauffer le four à 180°
- Séparer les blancs des jaunes
- Peser le sucre dans un bol et réserver
- Peser la farine et la poudre d'amande dans un autre bol et réserver.
- Mettre les blancs d'œufs dans le bol, avec le fouet et régler 2 mn vit 4
- Ajouter le sucre par l'orifice et serrer les blancs 2mn vit 3,5
- Ajouter les jaunes et les poudres et mélanger 15 à 20 sec vit 1,5
- Répartir la pâte dans une plaque à buche (flexipat) et cuire 15 mn.\_
- Une fois le biscuit refroidi, le démouler sur une silpat

### **Le montage :**

- A l'aide d'un pinceau, imbiber légèrement le biscuit de sirop
- Répartir la moitié de la ganache chocolat, la gelée de framboise et éventuellement quelques framboises (facultatif)
- Rouler la bûche. Mettre au frais quelques heures.

### **Le jour J :**

- Réchauffer le reste de ganache chocolat 30 sec au micro-onde et napper la buche de chocolat.
- Attendre que le glaçage se fige avant de décorer de framboises fraîches, feuilles de menthe et de macarons framboise.

**l'ATELIER** *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)