

LA BÛCHE FRAMBOISE CHOCOLAT

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/la-buche-chocolat-framboise/>

Une merveille de bûche aux saveurs de Framboise, Chocolat, et biscuit de Gênes

Parts : 10

Temps de préparation : 1 H 30 Min

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Bûche, Dessert, Entremets,

Ingrédients

*La Mousse Framboise

1 Mousse de Framboise Pour la recette, voir ICI

*La Mousse Chocolat

1 Mousse Chocolat Pour les recettes, voir ICI

*Le Biscuit

1 Biscuit Epais Pour les recettes, voir ICI. Ma préférence est cette recette de pain de gênes, ICI

*La Feuille Imprimée

Une feuille imprimée comestible Marque : "PCB France". Modèle : "BOMBAY - FG3322 PERSO / 105977"

du Chocolat Noir

*Déco

2 Embouts de Bûche

Instructions

L'Insert Mousse Chocolat

1. Préparer la Mousse Chocolat
2. Il y a plusieurs recettes sur le site : Les recettes sont ICI
3. Personnellement, j'utilise plutôt celle-ci (sauf si je suis pressé, car elle est un peu plus longue)
4. Ensuite, afin de mouler votre Mousse Chocolat en cylindre, vous pouvez utiliser des moules "spécial insert" de forme cylindrique

LA BÛCHE FRAMBOISE CHOCOLAT

5. Si vous n'avez pas ce moule, voila comment procéder : Prendre un tapis silicone ("silpat") et enrouler (avec un diamètre d'environ 4 cm à 5 cm). Faire tenir avec du ruban adhésif ('scotch'), et boucher une extrémité avec du film alimentaire étirable
6. Verser la Mousse Chocolat
7. Congeler au moins 4 heures afin de faire figer

Le Moule

Pour cette bûche, j'utilise le moule SILIKOMART, modèle : TOR250x90
Pour acheter en ligne, c'est ICI

Le Biscuit

8. La veille ou le jour même, préparer le Biscuit Epais
9. Les recettes sont ICI
10. Personnellement, je choisis souvent ce pain de gènes (ICI), car il apporte des saveurs légères d'amandes et d'orange, des saveurs de circonstance pour la fin d'année
11. Cuire le Biscuit Epais
12. Faire refroidir à température ambiante
13. Détailler aux dimensions du moule référencé ci-dessus - Le biscuit servira de socle à la bûche
14. Envelopper avec du film alimentaire étirable
15. Réserver au frais jusqu'à son utilisation

La Mousse Framboise

16. Le jour même, lorsque vous êtes prêts à procéder au montage, préparer la Mousse de Framboise
17. La recette est ICI

La Feuille Imprimée

18. Vous avez besoin d'une feuille imprimée comestible, trouvable sur internet ou dans les magasins spécialisés. Celle que j'ai choisi se prête bien à cette bûche, avec ses couleurs et ses motifs. La marque est "PCB France" et le modèle est "BOMBAY - FG3322 PERSO / 105977"
19. Le principe est simple: c'est une feuille "plastique" qui ressemble au Rhodoid, sur laquelle sont imprimés des motifs au beurre de cacao, donc comestible
20. En versant et en étalant du chocolat fondu et en laissant refroidir, les motifs vont adhérer au chocolat, il suffira de tirer sur la feuille plastique : les motifs resteront collés au chocolat figé
21. Découper la feuille aux dimensions du moule choisi. Si vous avez choisi le même moule que celui que je vous ai indiqué, il faut des dimensions de 18,8 cm par 24,8 cm
22. Comme vous le voyez, j'ai collé du ruban adhésif ('scotch') afin de pouvoir manipuler facilement

Attention !

23. Attention : Il y a une face lisse et une autre face imprimée sur laquelle se trouve le beurre de cacao (c'est l'encre comestible) : c'est sur cette face qu'il faut couler le Chocolat Noir
24. Faire fondre du Chocolat Noir de qualité. Afin de ne pas trop "dé-temperer" le chocolat, mon conseil est de le faire fondre très lentement à la casserole
25. Avant que tout le chocolat ait fondu, transférer dans un bol, et laisser refroidir 5 minutes et

LA BÛCHE FRAMBOISE CHOCOLAT

remuer

26. Verser sur la feuille imprimée comestible à l'aide d'une spatule coudée

27. Etaler

28. Laisser figer légèrement (ce qui rendra la manipulation de la feuille plus facile)

29. Toucher délicatement et vérifier que le chocolat a commencé à figer

30. Transférer dans le moule (si vous avez mis du ruban adhésif ('scotch') comme sur la photo vous verrez que c'est vraiment plus facile !)

Montage

31. Sortir la Mousse Chocolat qui a figé au congélateur

32. Tailler aux dimensions du moule (largeur)

33. Verser la Mousse de Framboise dans le moule jusqu'à mi-hauteur

34. Placer la Mousse Chocolat et enfoncer légèrement

35. Recouvrir de Mousse de Framboise

36. Etaler avec une maryse

37. Puis finir en plaçant le Biscuit Epais

38. Appuyer légèrement

39. Egaliser avec une maryse

40. Placer au congélateur pendant 4 heures minimum, une nuit idéalement

Démoulage

41. Démouler la bûche congelée

42. Retirer le film plastique de la feuille de transfert

Déco : les embouts de bûche

Pour les embouts de bûche, pas besoin de vous compliquer la vie : il existe des embouts déjà prêts à l'emploi dans le commerce

Je vous montre néanmoins comment j'ai réalisé les miens : j'utilise un moule special chocolat

Je coule du chocolat tempéré rouge, puis du chocolat tempéré noir

Je laisse figer

Je découpe des embouts avec un couteau chauffé à blanc

43. Poser les embouts de bûche (on peut 'coller' avec du chocolat fondu si besoin est)