

Bûche façon forêt noire aux Framboises®



Les ingrédients :

Génoise au cacao:

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 30 g de farine T45
- 25 g de cacao amer en poudre

Mousse au chocolat:

- 150 g de lait entier
- 40 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 15 g de Maïzena
- 100 g de pistoles de chocolat noir 55% ou au lait
- 175 g de crème fleurette entière (au moins 30% de MG)

Garniture :

- Cerises Griottines® ou des Framboises® ou autres fruits au sirop

Décoration :

- QS de sucre glace anti-humidité*
- 3 étoiles en chocolat (fabrication maison en chocolat tempéré)
- 3 Griottines® ou Framboises®

Génoise au cacao

Version Cook'in® :

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Sucre, œufs	5 min	40°C	5	
		2 min		5	
	Farine, cacao	15 sec		3	

Version classique :

Préchauffer le four à 210°C. Batta 2 œufs, 2 jaunes et le sucre pendant 5 min au batteur électrique. Ajouter à la spatule haute température la farine et le cacao tamisés ensemble. Batta les 2 blancs, puis les incorporer délicatement. Verser la pâte sur le Flexipan plat et cuire pendant 7 à 8 min. Poser la Silpat® et une plaque alu. Laisser refroidir.

Mousse au chocolat

Version Cook'in® :

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Tous les ingrédients sauf la crème	3 min	100°C	3	
		1 min		3	

Version classique :

Faire chauffer le lait et 20 g de sucre. Batta le jaune d'œuf et les 20 g de sucre restants. Ajouter la Maïzena, puis délayer avec le lait chaud.

Remettre sur le feu pendant environ 2 min, sans cesser de remuer. Une fois épaissie, retirer du feu et ajouter le chocolat. Bien lisser. Etaler sur le petit Flexipan plat et filmer au contact et laisser refroidir un peu à température ambiante puis placer au réfrigérateur. Monter la crème, puis l'incorporer délicatement à la crème chocolat refroidie rebattue au fouet pour détendre. Réserver au frais dans la poche à douille, grosse douille.

Montage

Égoutter les Griottines® ou Framboises® et réserver leur jus ou sirop. Détailler la génoise à la taille de la gouttière. Placer sur la feuille rhodoïd. Imbiber du jus des Griottines ou au sirop à l'aide du pinceau. Chemiser la gouttière à bûche. Dresser $\frac{3}{4}$ de mousse au chocolat, de Griottines ou fruits, poser une petite bande de génoise imbibée. Compléter de mousse puis refermer avec le dernier morceau de génoise imbibée. Réserver au frais pendant environ 2 heures (ou au congélateur).

Décoration

Démouler la bûche, couper les entames. Saupoudrer le biscuit chocolat de sucre anti humidité. Placer les étoiles en chocolat sur le dessus. (pour coller poser une noisette de chocolat tempéré). Tremper légèrement la Framboise® dans le chocolat tempéré et poser sur l'étoile. Replacer au congélateur dans une boîte à bûche de récupération, c'est bien pratique !!! Sortir et placer au réfrigérateur 2 avant la dégustation.