



Bûche flocon chocolat-rose-framboïse



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Toile silpat : réf. SP 3727
Flexipat : 2 cm : réf. FT 2020
Plaque alu : MA400300

Ingrédients :

Préparation : 1 heure Cuisson : 20 mn
Environ 8 personnes

La chantilly au chocolat

180 g de chocolat de couverture au lait.
50 cl de crème liquide
5 cl d'eau de fleur d'oranger
4 gouttes d'essence de rose

Le biscuit

4 œufs + 2 jaunes
60 g de beurre
130 g de sucre
50 g de fécule de pomme de terre
30 g de cacao
Sel

Le punch

100 g de sucre
2 gouttes d'essence de rose
5 cl d'eau de fleur d'oranger
5 cuil. à soupe de confiture de framboises

Pour le montage !

Framboisine (Framboises à la liqueur Site Gourmandises Guy Demarle) ou framboises surgelées ou fraîches

Recette (attention une partie est à faire la veille).

La veille : Préparez la chantilly au chocolat. Faites bouillir la crème liquide, versez sur le chocolat de couverture haché, parfumez d'eau de fleur d'oranger et d'essence de rose et mixez. Recouvrez d'un film étirable au contact direct de la crème et réservez 24 h au réfrigérateur.

Le jour même, préparez le biscuit. Fouettez 4 blancs d'œufs en neige avec le sucre et 1 pincée de sel. Ajoutez 6 jaunes d'œufs et mélangez. Ajoutez en plus la fécule de pomme de terre, le cacao puis le beurre fondu. Etalez la pâte dans une Flexipat sur environ 8mm d'épaisseur. Cuissez 10 min au four préchauffé sur th. 6 (180°).

Pour le punch, portez à frémissement 20 cl d'eau avec le sucre, l'eau de fleur d'oranger, l'essence de rose.. A la sortie du four, couvrez le biscuit d'une toile silpat, retournez-le puis imbibe-le avec tout le punch coté peau, à l'aide d'un pinceau.

Tartinez le biscuit d'une fine couche de confiture de framboises à l'aide d'une spatule.

Fouettez la crème au chocolat à petite vitesse en chantilly souple Recouvrez le biscuit de chantilly au chocolat étalée sur 1cm à la spatule. Et parsemez de Framboisine ou de Framboises.

Roulez le biscuit dans la longueur en tirant lentement et régulièrement sur la toile silpat avec vos deux mains pour forcer la buche à s'enrouler sur elle-même. A la fin, serrez en bloquant la buche avec une planche, roulez-la dans la silpat et stockez au congélateur.

Après une dizaine de minutes, masquez la buche de chantilly au chocolat à la main (à l'aide d'un gant en latex si vous ne voulez pas y mettre vos mains nues) et nervurez du bout des doigts.

../..

../..



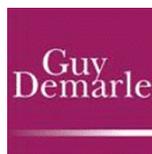
Le décor

- Soit des meringuettes, sucre glace, poudre de cacao, bonbons dorés, framboises déshydratées (site Gourmandises Guy Demarle) légèrement concassées.

- Soit Copeaux de chocolat, sucre glace, et cacao, bonbons type maltesers, bonbons dorés, paillettes et poudre d'or alimentaire.

Décor meringuettes : Posez la buche sur son plat de service, couvrez de meringuettes en quinconce. Poudrez de sucre glace et décorez de bonbons dorés et de framboises déshydratées.

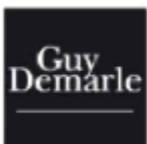
Décor copeaux de chocolat : Vous devez recouvrir aussi les entames de crème. Faites glisser la buche sur une large spatule. Couvrez régulièrement la chantilly de chocolat finement râpé. Soulevez la buche pour poudrer les côtés et les entames. Décorez de gros copeaux de chocolat, poudrez de sucre glace et de cacao et complétez de bonbons dorés, maltesers, paillettes et poudre d'or alimentaire.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

Blog : pascaleandco.canalblog.com



Gourmandises®

Des produits de professionnels dans votre cuisine



Lorsque vous créez votre compte client, n'oubliez pas de renseigner mon code Gourmandises® : CHA12429.
Vous pourrez ainsi bénéficier d'une remise immédiate de 3€ sur votre commande.