

Bûche au chocolat et à la framboise comme un Sacher



Ingrédients pour une bûche de 25cm (12 personnes) :

Marmelade de framboise :

300g de purée de framboise (sucrée à 10%), 90g de sucre, 2 feuilles de gélatine (soit 4g)

Biscuit sacher :

55g de poudre d'amande, 55g de sucre glace, 10g de blanc d'oeuf, 2 jaunes d'oeufs, 1 oeuf entier, 5g d'huile, 60g de chocolat noir, 10g de farine

Crème au chocolat :

2 jaunes d'oeufs, 25g de sucre semoule, 90g de lait, 165g de chocolat noir, 5g de maïzena, 2 feuilles de gélatine (soit 4g), 300g de crème fleurette

Préparation :

Marmelade de framboise :

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée de framboise et ajouter le sucre. Y fondre la gélatine essorée. Verser une partie de la purée de framboise dans un petit insert de forme demi rond qui trouvera sa place dans la pointe du triangle. Couler le reste de purée de framboise sur un plat long (environ 5mm d'épaisseur). Placer le tout au congélateur.

Biscuit sacher :

Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et le blanc d'oeuf pour obtenir une pâte d'amande. Incorporer les jaunes, l'oeuf et l'huile. Fondre le chocolat et l'ajouter à la préparation. Incorporer la farine et couler sur une toile siliconée sur 5 à 7mm d'épaisseur. Cuire à 180°C pendant 10mn. Le biscuit doit rester moelleux.

Crème au chocolat :

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées. Puis ajouter le chocolat fondu. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir. Mettre le bol du robot et le fouet du batteur au frais au moins une 1/2 heure avant de fouetter la crème. Mettre la crème bien froide dans le bol réfrigéré et monter en chantilly. Incorporer délicatement avec une maryse la crème au chocolat.



Montage de la bûche :

Dans une gouttière à bûche en forme de triangle (ou autre), couler de la crème au chocolat de façon à bien remplir la pointe.

Placer l'insert de marmelade de framboise en forme de demi-rond en l'enfonçant dans la crème.

Couler une seconde couche de crème au chocolat d'un bon centimètre d'épaisseur.

Couper une bande de biscuit sacher un peu moins large que le moule puis la poser sur la crème au chocolat en appuyant pour faire remonter la crème sur les côtés.

Couper une bande de marmelade de framboise congelée de la même taille que celle de biscuit sacher puis la poser dessus.

Remettre une couche de crème au chocolat.

Recommencer l'opération bande de biscuit sacher, puis la bande de marmelade de framboise.

Couler le restant de crème au chocolat.

Et terminer par une dernière bande biscuit sacher en l'enfonçant légèrement pour faire remonter la crème au chocolat sur les côtés et avoir ainsi un fond bien plat.

Décoration : Sapins en chocolat et sucre flocons de neige

