

Bûche vanille-framboise

Ingrédients pour une gouttière de 30cm:

cake vanille :

90g de sucre
8g de sucre vanillé
80g de farine
70g d'œuf
200g de crème liquide
40g de beurre
2g de levure chimique
1cc de vanille en poudre

Mélangez la farine et la levure. Faites fondre le beurre. Mélangez les œufs, les sucres et la crème puis incorporez la vanille. Mélangez en ajoutant en alternant le beurre et la farine. Dressez sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 15 minutes environ à 180°.

Compotée de framboises :

190g de framboises surgelées
5g de poudre à crème
30g de sucre en poudre
2g de gélatine en poudre reconstituée dans l'eau froide

Mélangez l'ensemble des ingrédients, sauf la gélatine, dans une casserole et faites compoter sur feu moyen une quinzaine de minutes en remuant régulièrement. Ajoutez la gélatine. Mélangez bien et faites refroidir.

Glaçage :

100g de sucre
100g de glucose
42g d'eau
65g de lait concentré non sucré
100g de chocolat blanc
7g de gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide
colorant blanc (facultatif)

Faites un sirop à 102°C avec le sucre, le glucose et l'eau.
Versez sur le chocolat, mélangez au fouet puis ajoutez le lait concentré, le colorant (facultatif) et enfin la gélatine.
Mixez au mixer plongeant en essayant de faire le moins de bulles possibles.

Montage

Tapissez votre moule à bûche d'une feuille de rhodoïd. Versez les 3/4 de la mousse à la vanille. Faites prendre au congélateur 30 minutes. Découpez une bande de cake vanille de la longueur de votre moule mais un peu moins large de 0,5cm de chaque côté. Versez la compotée de framboises refroidie et recouvrez avec une deuxième bande de cake. Comblez les trous avec la mousse vanille mise dans une poche à douille toute petite et lisse.

Placez au congélateur jusqu'à ce que cela durcisse (une nuit minimum).

Le lendemain, faites chauffer le glaçage à 32° et coulez du nappage miroir sur la bûche déposée sur une grille. Décorez selon vos envies!

