

# Ma bûche rose (1)

FLEXIPAN®Inspiration  
Moule BÛCHE

Cook'in®



## Ingrédients :

### Pour la génoise rose au i-Cook'in®

- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de farine de gruau t45 (gruau d'or)
- du sucre en poudre
- 3 œufs du sucre glace (saupoudreuse)
- 3 pointes de couteau de colorant en poudre rose guimauve
- 2 pointes de couteau de colorant en poudre rouge coquelicot

## Préparation :

### Pour la génoise rose au i-Cook'in®

Préchauffer le four à 210°C. Placer la toile décor bûche Laponie dans un angle du Flexipan Plat. (décor visible).

Dans le bol, placer le fouet sur les lames. Verser le sucre, les œufs et les colorants rose et rouge pour une teinte un peu rose framboise. Cuire 5 minutes - 40°C - vitesse 5. (sans verre doseur). Phase de refroidissement : 2 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur).

Ôter le couvercle et ajouter la farine hors fouet. Refermer le couvercle.

Mélanger 20 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur).

Étaler la pâte à génoise à la spatule sans trop écraser.

Enfourner 8 minutes à 210°C. A la sortie du four, saupoudrer de sucre en poudre.

Poser la toile de cuisson, une autre plaque alu perforée. Retourner l'ensemble et retirer le Flexipan Plat. Retirer la toile décor bûche. Découper la génoise à la taille de la toile et 2 bandes pour insert et socle. Saupoudrer la toile décor de sucre glace, reposer la génoise et placer dans le moule à bûche. Réserver.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🌀	TURBO/PETRIN
	Sucre, œufs, colorants	5 min	40°C	5	
		2 min		5	
	Farine	20 sec		3	

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Recettes

# Ma bûche rose (2)

FLEXIPAN®Inspiration  
Moule BÛCHE



## Ingrédients :

### Pour la garniture (hors robot)

- 370 g de mascarpone
- 200 g de crème fleurette entière 30%mg
- des framboises surgelées
- 40 g de sucre vanillé maison (ick)
- 4 g de gélatine en feuilles
- 20 g d'eau

## Préparation :

### Pour la garniture (hors robot)

Dans un cul de poule, détendre le mascarpone quelques secondes avec le sucre vanillé maison (attention de ne pas trop le mélanger sinon il risque de se liquéfier).

Ramollir la gélatine dans les 20 g d'eau. Faire fondre 10 secondes au micro-ondes.

Incorporer au mascarpone à la spatule. Réserver.

Dans le pichet verseur, fouetter la crème.

Incorporer la crème fouettée en 3 temps au mascarpone à l'aide de la spatule.

Dresser une couche de crème sur la génoise.

Tasser en tapotant la plaque.

Parsemer de framboises surgelées, enfoncer légèrement.

Poser l'insert en génoise dessus.

Remettre une couche de crème, une couche de framboises, une fine couche de crème, juste pour cacher les framboises.

Garder un peu de crème pour décorer.

Poser le socle en génoise.

Poser le socle en carton et filmer en pressant.

Placer 3h00 au frais avant de démouler, couper les entames et décorer.

Pour un effet brillant, vaporiser avec le nappage neutre en spray (boutique).

