

## **Une bûche "Litchis, roses, framboises"**

### **Ingrédients pour le biscuit**

**100 gr de sucre en poudre**

**70 gr de farine**

**30 gr de fécule**

**4 œufs**

**25 gr de beurre fondu**

### **Ingrédients pour la garniture du biscuit**

**20 cl de crème fleurette**

**2 cuillères à soupe de mascarpone**

**70 gr de sucre**

**3 feuilles de gélatine**

**1 cuillère à café d'arôme à la rose**

**1/2 cuillère à café de colorant rose**

**200 gr de framboises**

**200 gr de litchis au sirop**

**2 cuillères à soupe de gelée de rose**

***Pour cette bûche j'ai utilisé, en ce qui concerne le biscuit***

**[Mon COOK'IN DEMARLE](#)**

***Placez le fouet sur les lames. Dans le bol, versez les œufs, les 100 g de sucre . Réglez le minuteur sur 5 minutes, la température sur 40°C et la vitesse sur 5.***

***Retirez le verre doseur et réglez ensuite le minuteur sur 2 minutes et la vitesse sur 5.***

***Versez la farine et la levure tamisée ensemble. Réglez le minuteur sur 15 secondes et la vitesse sur 3.***

***Préchauffez votre four à 210°C (th. 7) et placez votre [FLEXIPAT®](#) sur la plaque perforée.***

**Versez la préparation dans le [FLEXIPAT®](#) et étalez-la à la spatule coudée.  
Faites cuire à 210°C (th. 7) pendant 8 à 10 minutes. Laissez refroidir.**

**Au sortir du four retournez le gâteau sur un torchon humide et roulez la pâte  
à l'aide du torchon ou [sur la feuille de Silpat DEMARLE](#)**

**Laissez refroidir.**

**Pendant ce temps**

**Réhydratez les feuilles de gélatine dans l'eau froide.**

**Les faire fondre dans un peu de crème liquide et ajoutez le colorant et  
l'arôme de rose à la fin.**

**Laisser tiédir.**

**Battre la crème restante et le mascarpone en chantilly avec le sucre. Quand  
la chantilly commence à foisonner, ajoutez la crème colorée refroidie .**

**Continuez à battre jusqu'à obtention d'une belle crème.**

**Déroulez le gâteau et mettre dès le premier rouleau, tout le long, des  
framboises.**

**Puis sur le reste du biscuit, mettre la gelée de rose.**

**Ensuite étalez les framboises et les litchis en petits morceaux, sur tout la  
surface du biscuit.**

**Recouvrir de crème et garder environ la moitié pour la déco extérieure.**

**Roulez le biscuit.**

**Tapissez le gâteau, une fois roulé, de crème puis faire des sillons avec une  
fourchette.**

**Vous pouvez réaliser les décors de votre choix en pâte à sucre.**

**[NICOLE PASSIONS](#)**