

Raspberry, ma bûche tout framboise (1)

FLEXIPAN®Inspiration
Moule BÛCHE



Ingrédients :

Pour la purée de framboises

- 600 g de framboises fraîches ou surgelées
- 60 g de sucre
- 1 jus d'un demi-citron

Pour l'insert framboise

- 4 g de gélatine en feuille
- 20 g d'eau froide
- 250 g de purée de framboise
- 35 g de sucre en poudre
- 40 g de framboises surgelées

Préparation :

Pour la purée de framboises (la veille ou 3h15 avant)

Mettre les framboises dans le bol et décongeler 2 minutes 30- 40°C - vitesse 3.

Racler le bol avant la seconde étape. (si framboises non congelées, peser et passer à l'étape 2 directement)

Ajouter le sucre (10% du poids des fruits).

Presser le demi-citron à l'aide du presse-agrumes et ajouter le jus.

Mixer 2 minutes - vitesse 6.

Lisser par 6 tours - Fonction TURBO.

Si framboises congelées, cuire 2 minutes 30 - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur)

Filtrer à l'aide du tamis.(facultatif)

Pour l'insert framboise (la veille ou 3h00 avant)

Placer le moule 5 cakes longs sur la plaque alu perforée.

Réhydrater la gélatine en feuille avec les 20 g d'eau.

Pendant ce temps, chauffer la purée de framboises et le sucre 3 minutes 30 - 100°C - vitesse 3.

Ajouter la gélatine réhydratée.

Mélanger 30 secondes - vitesse 3.

Verser dans une des cavités du moule.

Parsemer de framboises surgelées, enfoncer légèrement.

Placer au congélateur au moins 2h30 à 3h00.



Raspberry, ma bûche tout framboise(2)

FLEXIPAN®Inspiration
Toile décor LAPONIE



Ingrédients :

Pour le biscuit madeleine aux framboises

- 90 g de sucre en poudre fin
- 2 œufs
- 15 g de miel d'acacia
- 1 pincée de sel fin de Guérande
- 120 g de farine de gruau t45
- 5 g de levure chimique ou 2 pointes de couteau de bicarbonate
- 85 g de beurre doux
- 1 zeste de citron
- 1 pointe de colorant en poudre rose Framboise
- des framboises surgelées
- du sucre glace

Pour l'habillage de la toile décor

- 2 g de gélatine en feuille
- 10 g d'eau froide
- 50 g de purée de framboises
- 1 pointe de poudre argentée
- 1 pointe de colorant en poudre rose Framboise

Préparation :

Pour le biscuit madeleine aux framboises

Avant de démarrer, sortir le beurre à température ambiante. Préchauffer le four à 240°C (th 8). Placer le petit Flexipan® plat sur la plaque alu perforée. Dans le bol, mettre le sucre, les œufs, le miel et le sel. Mélanger 30 secondes - vitesse 5. Ajouter la farine, la levure ou le bicarbonate, le colorant, le beurre coupé en cubes et le zeste de citron à l'aide de la râpe. Mélanger 1 minute- vitesse 5. Etaler sur le petit Flexipan® plat, égaliser avec la petite spatule coudée. Parsemer de framboises surgelées. Saupoudrer de sucre glace. Enfourner 4 minutes, puis baisser à 210°C (th 7) pendant 4 minutes puis baisser à nouveau cette fois-ci à 180°C (th 6) pendant 6 minutes. Au sortir du four, saupoudrer de sucre glace et laisser refroidir.

Pour l'habillage rose(1) de la bûche (toile décor Laponie)

Réhydrater la gélatine en feuille avec les 10 g d'eau. (l'eau doit être absorbée entièrement). Chauffer la purée de framboise au micro-ondes. Ajouter la poudre argentée et le colorant en poudre rose. Incorporer la gélatine réhydratée et fondue au micro-ondes. Réserver le temps de monter la crème.



Raspberry, ma bûche tout framboise(3)

Ingrédients :

Pour la mousse framboise

- 10 g de gélatine en feuille
- 50 g d'eau froide
- 300 g de purée de framboise*
- 400 g de crème liquide Fleurette entière 30%de MG
- 65 g de sucre glace
- 2 cuillères à café de fécule de pomme de terre

Pour le montage de la bûche:

- 20 g de chantilly (prélevée dans la mousse)

Préparation :

Pour la mousse framboise

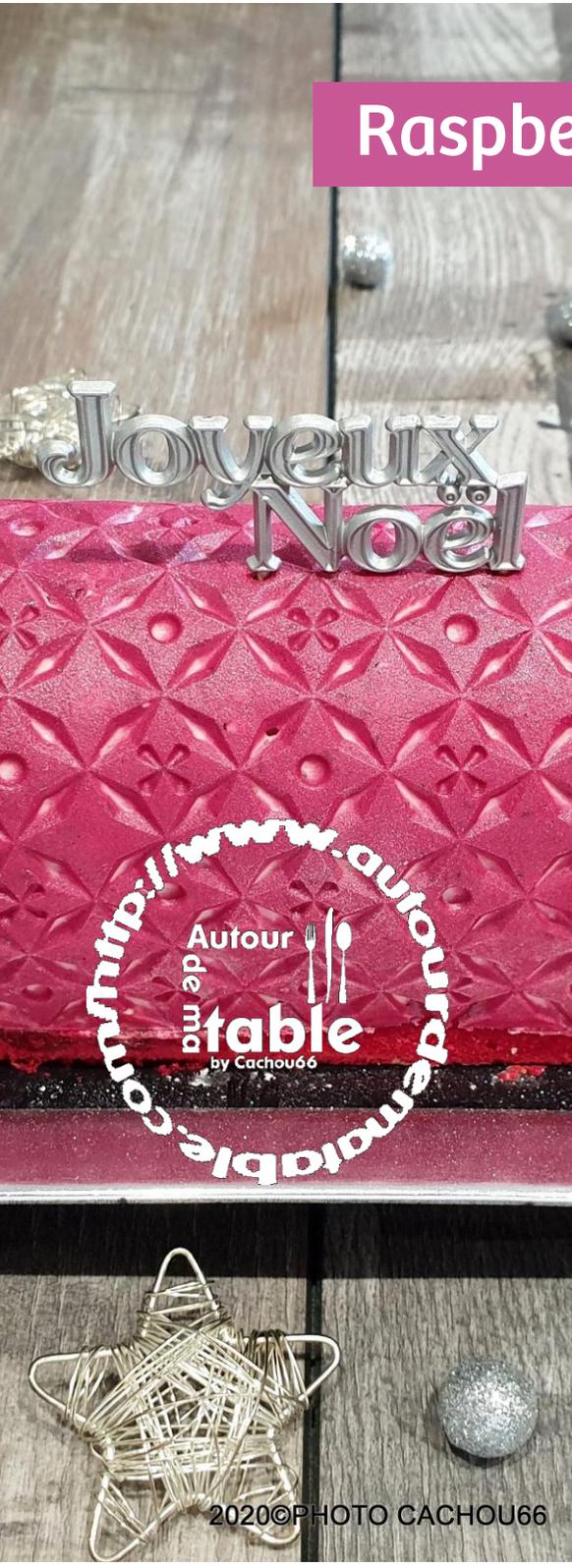
Réhydrater la gélatine en feuille avec les 50 g d'eau. (l'eau doit être absorbée entièrement). Prendre 1 louche dans les 300 g de purée. Chauffer au micro-ondes et incorporer la gélatine réhydratée et fondue. Monter la crème fleurette au fouet (robot type KitchenAid). Ajouter le sucre glace et la fécule de pommes de terre (remplace le fixateur de chantilly). **Prélever 20 g de crème fouettée pour l'habillage rose(1) de la bûche. Réserver.** Mélanger la purée de framboise + gélatine à la purée froide restante. Détendre avec un peu de crème chantilly. Incorporer la crème en 3 fois à la spatule. Réserver. (surtout ne pas mettre au réfrigérateur la gélatine risque de figée)

Pour le montage de la bûche:

Saupoudrer l'arrière du tapis de fécule de maïs pour éviter l'effet ventouse une fois placé dans le moule à Bûche. Mélanger la chantilly réservée à la préparation de l'habillage rose (1). Etaler la préparation rose sur la toile décor et égaliser à l'aide du racloir ou d'une règle. Placer la toile dans le moule Bûches et mettre au congélateur 5 à 8 minutes. Dans le fond du moule, dresser une partie de la mousse, tapoter la plaque pour lisser. Démouler l'insert et le placer base large vers vous, enfoncer délicatement. Compléter par de la mousse et araser avec la petite spatule coudée au ras du moule (plus gourmand). Détailler le biscuit madeleine pour en faire le socle à la taille intérieure du moule mais il sera posé en dehors du moule sur la mousse. Poser la semelle en carton doré/noir sur le biscuit. Filmer l'ensemble et placer au congélateur au moins 8 à 12h00. (se conserve 2 mois max sans soucis)

LE JOUR J:

Sortir la bûche du congélateur. Retirer le moule et la toile décor immédiatement en commençant par un angle jusqu'à l'autre et ensuite le reste. **Si décor :** spray velours, doré, couleur ou glaçage miroir, l'appliquer à cette étape sur la bûche congelée. Pour ma part, je n'ai floqué que les entames au spray velours blanc (penser à protéger la bûche en reposant simplement la toile). Placer au réfrigérateur 8 à 12h00 avant la dégustation pour une décongélation lente (jamais de décongélation à température ambiante).



Raspberry, ma bûche tout framboise(4)

Personnellement je n'aime pas les décorations surchargées, j'avais toutefois prévue de mettre des framboises fraîches en déco mais je n'en ai pas trouvée alors tant pis.

Ma petite astuce pour une plus jolie coupe, je me sers d'un fil à couper le foie gras, au couteau cela a tendance à s'écraser ou baver.

Mon astuce (découpe du biscuit) :

Je détaille mon biscuit de la largeur de la lame de la spatule (9 cm) sur la toute la longueur et le morceau manquant dans le reste du biscuit. Je place toujours mes biscuits au dessus de mes mousses en dehors du moule, pour des bûches plus gourmandes mais vous pouvez l'insérer en mettant moins de mousse et en taillant le biscuit légèrement plus petit pour le rendre invisible.

NO GASPI:

Avec le surplus de mousse (et oui le risque quand on ne suit pas une recette) et les chutes de biscuits, j'ai réalisé 4 Volcans. (congélation pour un démoulage parfait).



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