

Bûche de Noël chocolat-framboises

Par Julie Schwob



Niveau de difficulté Expert

Coût Assez cher

Temps de préparation 1 heure

Temps de cuisson 25 min

Temps de repos 14 heures

Catégories : Desserts, Fruits, Grands classiques, Spécial fêtes
Populaires

Anticipez... Pour cette recette de bûche de Noël chocolat-framboises, il y a 4 étapes de préparation distinctes : l'insert à la framboise, le croustillant, la mousse au chocolat et la finition au spray velours. À vous de jouer !

Pour 12 personnes

Ustensiles

1 moule en silicone de 25 cm de long et 7 cm de profondeur avec tapis faux bois (disponible chez Silikomart)

1 moule pour insert de 25 cm de long, 3,5 cm de large et 4 cm de profondeur (ou 1 feuille de papier guitare roulée à ces dimensions)

1 thermomètre de cuisson

Ingrédients

POUR L'INSERT FRAMBOISE :

400 g Framboises surgelées
55 g Sucre en poudre
4 g Pectine NH (ou de « Vitpris »
Alsa)

POUR LE CROUSTILLANT CHOCOLAT PRALINÉ :

120 g Praliné à l'amande
70 g Chocolat noir
90 g Feuilletine (ou de gavottes
broyées)

Réalisation

- L'INSERT FRAMBOISE.** Commencez cette **recette de bûche de Noël chocolat-framboises** en mélangeant **15 g de sucre** avec la **pectine**. Réservez une quinzaine de **framboises**. Versez le reste des framboises et du sucre dans une casserole. Faites chauffer à couvert et à feu doux. Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre fonde. Lorsque la préparation est légèrement chaude, versez la pectine et le sucre. Portez à ébullition pendant 2 min. Retirez du feu et laissez refroidir (en remuant de temps en temps pour éviter que le mélange ne prenne en surface). Une fois à température ambiante, versez le mélange dans le moule à insert (ou dans la feuille de papier guitare roulée et posée dans un moule). Ajoutez les framboises restantes et réservez au congélateur.
- LE CROUSTILLANT.** Faites fondre le **chocolat** au bain-marie à feu doux puis mélangez-le au **praliné** et à la **feuilletine**. Étalez le mélange sur ½ cm sur une feuille de papier sulfurisé et placez la feuille bien à plat au congélateur. Lorsque le mélange a bien refroidi, coupez-le avec un grand couteau à la taille de votre moule à bûche.
- LA MOUSSE.** Fouettez la **crème en chantilly** ferme. Chauffez à feu moyen dans une casserole le **sucre** et **10 cl d'eau**. Laissez cuire pendant 10 min environ jusqu'à ce que le sucre atteigne 121 °C.
- Pendant la cuisson du sucre, fouettez au batteur les **oeufs** jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Lorsque le **sirop** a atteint 121 °C, ajoutez-le aux oeufs et fouettez jusqu'à ce que la texture soit aérienne et que le mélange soit totalement froid. Faites fondre le **chocolat** au bain-marie. Puis ajoutez-le dans la pâte. Mélangez vigoureusement pour que l'ensemble soit homogène.

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR :

130 g (2 pièces) Oeufs
250 g Chocolat noir
30 cl Crème liquide entière bien froide 30%
80 g Sucre

POUR LA FINITION :

1 Spray velours au chocolat noir

Incorporez la moitié de **la crème chantilly** au fouet puis le reste délicatement à la maryse.

- 5 LE MONTAGE. Placez le moule à bûche sur un support qui ira au congélateur. Placez le tapis silicone au motif faux bois au fond du moule à bûche. Garnissez la moitié du moule de **mousse au chocolat**. Tapotez le moule sur la plaque pour que les bulles remontent à la surface. Sortez **l'insert framboise** et placez-le au centre (taillez les extrémités si nécessaire car il ne doit pas toucher les bords du moule). Complétez avec le reste de mousse. Puis posez **le croustillant** sur la bûche en appuyant légèrement pour qu'il pénètre bien. Lissez avec une spatule. Filmez au contact et placez la bûche au congélateur pour au moins 12 h.
- 6 LA FINITION. Démoulez délicatement la bûche sur un fond en carton et pulvérisez **le spray velours** sur la bûche bien froide pour obtenir l'effet désiré. Laissez ensuite décongeler au réfrigérateur pendant 2 h environ avant de déguster.

Prenez un peu d'avance...

- **L'insert à la framboise** et **le croustillant** peuvent être réalisés à l'avance et stockés au congélateur.
- **Le montage de la bûche** doit se faire la veille pour une prise au froid idéale au congélateur toute la nuit.
- **La finition au spray velours** doit être réalisée sur une mousse au chocolat congelée. La bûche mettra ensuite 2 h environ à décongeler pour être dégustée.

Si vous avez aimé notre bûche de Noël chocolat-framboises...



- Vous aimerez aussi notre **Bûche roulée au chocolat et cerises**
- Notre **Bûche chocolat & fruits des bois**
- Notre **Bûche croustillante au chocolat**

Source : Régali n°104

Mis à jour le 01/12/2021

Tags : bûche Noël chocolat framboise