



# BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT FRAMBOISES

## INGRÉDIENTS POUR 9 PARTS :

### Pour la génoise :

- 4 œufs
- 70g de farine de blé (entre t45 et t80)
- 60g de sirop d'agave (ou miel)
- Pour la partie aux framboises
- 350g de framboises surgelées et décongelées
- 20g de sirop d'agave (ou miel)
- 2g de poudre d'agar-agar

### Pour la partie au chocolat + glaçage :

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 170g de crème de soja  
(ou toute autre crème végétale ou non)



# BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT FRAMBOISES

## PRÉPARATION

### La génoise :

- Préchauffer le four à 160° chaleur traditionnelle. Monter les blancs d'œufs en neige dans un grand saladier (conserver les jaunes.)
- Dans un petit saladier, mélanger le sirop d'agave, 3 jaunes d'œufs /4 et la farine.
- Incorporer délicatement et en deux fois ce mélange aux blancs en neige à l'aide d'une spatule. Recouvrir la plaque du four d'une feuille de papier cuisson et déposer la totalité de la génoise de façon à former un rectangle d'un centimètre d'épaisseur environ.
- Enfourner pendant 12 à 13 minutes. La génoise doit rester très moelleuse et ne doit surtout pas être dure. A la fin de la cuisson, la rouler tiède à vide pour qu'elle prenne sa forme puis réserver.

### La garniture :

- S'assurer que les framboises soient décongelées et froides. Ajouter la poudre d'agar-agar et le sirop d'agave, bien mélanger.
- Déposer la préparation dans une casserole à feu moyen et retirer du feu aux premières ébullitions. Laisser refroidir pendant 15 minutes, verser dans une assiette plate puis réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

### la partie chocolatée + glaçage :

- Pendant ce temps, réaliser le glaçage qui servira aussi pour l'intérieur de la bûche : faire chauffer la crème dans une casserole à feu moyen.
- Une fois bien chaude, retirer du feu puis ajouter le chocolat en morceaux. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Réserver.

### Le montage :

- S'assurer que le mélange aux framboises à bien gélifié ; (le cas échéant renouveler l'opération avec l'agar-agar). Reprendre la génoise préalablement roulée.
- Répartir de la crème au chocolat sur les 3/4 du rectangle. (En conserver un peu pour le glaçage). Recouvrir ensuite d'une couche de framboises gélifiées sur les 3/4 également. Enfin, rouler dans le sens de la largeur et placer la chute en dessous de la bûche.
- Découper les extrémités pour avoir des bords propres. Enfin, appliquer une fine couche de glaçage à l'aide d'une spatule. Une fois l'opération terminée, lisser le glaçage avec la spatule pour créer un effet bûche.
- Ajouter quelques framboises, du sucre glace, vos décorations préférées... puis réserver au réfrigérateur minimum 2 heures avant dégustation.

Peut être réalisée la veille, ou 2 jours avant sans assembler les préparations.