

Bûche Choco-framboise
Pour !50 portions soit !5 bûches



1. POUR LA MOUSSE CHOCOLAT

1 sachet de préparation pour Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel (300 g)
1 litre de crème liquide à 30% de MG bien froide

Préparer la mousse au chocolat : verser la crème bien froide dans la cuve du batteur.
Ajouter la préparation pour Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel et mélanger au fouet.
Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale.
Mettre dans une poche à douille et réserver au frais au moins 2h.

2. POUR LA GÉNOISE

300 g de jaunes d'œufs, 500 g de blancs d'œufs
450 g de sucre en poudre
330 g de farine tamisée ou utiliser de la préparation pour génoise Ancel (Génoise Extra 5kg)

Préparer la génoise : verser les blancs d'œufs dans la cuve du robot batteur. Battre à vitesse

maximale pour monter en neige.

Sans cesser de battre mais à vitesse moyenne, ajouter les jaunes, puis le sucre, puis la farine.

Verser la pâte obtenue dans 5 plaques 30×40 recouvertes de papier sulfurisé ou tapis de cuisson en silicone.

Cuire à 180°C environ 15 min. Démouler sur une feuille de papier sulfurisé, enrouler et laisser tiédir environ 30 min.

3. POUR LA GARNITURE

250 g de framboises

10 petites meringues

Dérouler le biscuit roulé, napper généreusement de mousse au chocolat, parsemer de quelques framboises et enrouler à nouveau.

Napper le dessus des bûches de la mousse au chocolat restante, ajouter quelques framboises et des meringues grossièrement écrasées.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir coupé en tranches.

4. ASTUCE

On peut utiliser des plaques de génoise nature prêtes à l'emploi