

Bûche framboise insert citron vert, AVEC ou SANS glaçage miroir à la pulpe de fruits rouges



5 sur 1 note

Cooking By Cath

Plongez dans l'univers enchanté de la pâtisserie avec ma recette de bûche de Noël à la framboise et au citron vert, concoctée avec le fidèle **Robot Companion**. Une création gourmande mais légère pour des fêtes inoubliables !

N'hésitez pas à visualiser ma **vidéo de la recette** pour maîtriser chaque étape, de la réalisation de l'insert à la mousse framboise, du montage de la bûche à l'éclatant glaçage miroir à la pulpe de fruits.

N'oubliez pas les prérequis : réalisez en amont **une génoise** ou un **biscuit dacquoise** d'un centimètre d'épaisseur pour le socle.

Cette bûche peut être préparée plusieurs semaines avant le jour J. Sa réalisation peut également s'étaler sur plusieurs jours car elle nécessite des temps de pause au congélateur entre les étapes.



Préparation 1 h 10 min	Cuisson 31 min	Temps de pause 1 d 6 h	Durée totale 1 d 7 h 41 min
---------------------------	-------------------	---------------------------	--------------------------------

Catégorie : DESSERTS **Cuisine :** FETES DE FIN D'ANNEE

Nombre : 8 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)
- [Moulin à légumes](#) (ou à défaut, une [passoire tamis à maille fine](#))
- [FOUET A DOUBLE ROTATION](#)
- [ZESTEUR](#)
- [MINI BOL](#)
- [PRESSE AGRUME](#)
- [Moule à bûche Silikomart](#)
- [INSERT pour moule à bûche Silikomart](#)
- [Entonnoir avec filtre 200 Mesh](#)
- [GRILLE A PATISSERIE](#) (pour le glaçage miroir)
- [Thermomètre de cuisson](#) (pour le glaçage miroir)
- [Semelle de bûche en carton](#) (découpée à la dimension de votre bûche)

INGREDIENTS

- 1 socle en biscuit ([génoise](#) ou [dacquoise](#), à réalisée en amont, épaisseur 1 cm, dimensions de la buche)

Mousse framboises (dose / [moule à buche Silikomart](#))

- 600 g framboises surgelés
- 75 g sucre
- 10 [feuilles de gélatine](#) (feuille de 2 g - 200 Blooms)
- 40 cl crème à fouetter mascarpone

Insert citron vert (dose / petit insert ou ½ grand [insert à bûche Silikomart](#))

- 2 citrons verts bio (2 gros ou 3 petits)
- 3 œufs (2 jaunes + 1 entier)
- 75 g sucre
- 1,5 [feuilles de gélatine](#) (feuille de 2 g - 200 Blooms)

Glacage miroir (facultatif)

- 300 g fruits rouges surgelés
- 100 g [sucre glace](#)
- 2 [feuilles de gélatine](#)

PRÉPARATION

INSERT CITRON VERT

1. Prépa 10 mn - Cuisson 10 mn - Pause 6 h (voire plus longtemps, jusqu'à plusieurs semaines)
2. Le [moule à insert pour bûche Silikomart](#) est réversible.

Les doses mentionnées dans la recette permettent de remplir :

- le [petit insert Silikomart](#)

- la moitié du [grand insert Silikomart](#).

Si vous désirez remplir intégralement le grand insert, doublez les doses de Lemon Curd. Les durées de cuisson resteront identiques.

Étape 1 – Insert citron vert

1. Laver les citrons.
2. A l'aide d'un [zesteur](#), prélever le zeste des citrons.
3. Presser les citrons pour en extraire le jus.

Conservez la pulpe récupérée sur le presse agrume.

4. Immerger les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Étape 2 – Insert citron vert

1. Verser 700 ml d'eau dans la cuve du robot.

Ajouter aussi, à visée anticalcaire, 1 cuillère à café de la pulpe de citron récupérée sur le presse agrume.

2. Y installer le mini bol et son couteau.
3. Ajouter 60 ml du jus des citrons verts précédemment pressés

S'il reste du jus de citron, congelez le dans les bacs à glaçons pour une utilisation ultérieure.

4. Ajouter les zestes de citrons, les 2 jaunes d'œuf, l'œuf entier et le sucre.

Conserver les blancs d'œufs pour réaliser des mini meringues qui pourront servir à décorer votre bûche.

Vous pouvez également les congeler pour une utilisation ultérieure (un par compartiment d'un bac à glaçons).

5. Fermer les couvercles du mini bol et du robot et lancer celui-ci à 95°C, vitesse 5, 10 minutes

Étape 3 – Insert citron vert

1. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter dans le mini bol.
2. Refermer les couvercles et lancer le robot vitesse 7 pendant une minute.

Étape 4 – Insert citron vert

1. Relancer le robot vitesse 10 pendant 15 secondes.

Étape 5 – Insert citron vert

1. Pendant ce temps, préparer votre moule à insert.

Le [moule à insert pour bûche Silikomart](#) utilisé ici est réversible, vous avez donc le choix entre 2 réalisations comme précédemment expliqué.

2. Verser la préparation dans le moule à insert.
3. Tapoter l'insert sur le plan de travail pour éliminer toute éventuelle bulle d'air.
4. Laisser refroidir puis placer le moule au congélateur pour une durée minimum de 6 heures.

Patience au minimum 6 heures avant de poursuivre la recette mais vous pouvez patienter plus longtemps et ne poursuivre les préparatifs que le lendemain voire plusieurs semaines plus tard !

MOUSSE A LA FRAMBOISE

1. Prépa. 30 minutes + montage bûche 10 mn - Cuisson 11 minutes
Repos 12 heures (voire plus longtemps, jusqu'à plusieurs semaines)

Étape 1 – Mousse à la framboise

1. Immerger les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide afin de les faire ramollir.

Étape 2 – Mousse à la framboise

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.
2. Ajouter les framboises (encore gelées) ainsi que le sucre.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot à 80°C - 10 minutes - vitesse 3

Au bout de 5 minutes, interrompre le programme et rassembler la préparation au centre de la cuve.

Utilisez une spatule en bois pour ne pas endommager celle fournie avec le Companion sur les lames tranchantes de l'Ultrablade.

Étape 3 – Mousse à la framboise

1. Lancer le robot à 80°C vitesse 7 dans une minute

Étape 4 – Mousse à la framboise

1. Rassembler la préparation
2. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter dans la cuve.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 10 pendant une minute

Étape 5 – Mousse à la framboise

1. Passer la préparation au [moulin à légumes](#) ou la verser la préparation dans une [passoire à maille fine](#), afin de ne récupérer que la pulpe.

Conserver la pulpe (environ une grosse cuillère à soupe), récupérée dans la passoire ou le moulin à légumes et l'ajouter dans un fromage blanc, c'est délicieux.

2. Laisser refroidir la préparation.
3. Laver et sécher la cuve du robot.

Étape 6 – Mousse à la framboise

1. Mettre au congélateur le [fouet à double rotation](#) ainsi que la crème fouettée mascarpone pendant 10 à 15 minutes.
2. Mettre la cuve au frigo si vous avez de la place (dehors s'il fait froid (bienvenue chez les ch'tis 😊) ou la refroidir avec un sachet rempli de glaçons)
3. Pendant ce temps, préparer le [moule à bûche](#) en y installant le tapis de bûche choisi.

4. J'utilise ici un [moule à bûche Silikomart, vendu avec 2 tapis de bûche](#), qui vont servir à déterminer l'apparence de votre bûche (un tapis lisse, un tapis avec des incrustations de cristaux de neige, si vous souhaitez réaliser le glaçage miroir, privilégier l'utilisation du tapis lisse.

Pour voir commencer installer le moule à bûche, les tapis et les extrémités, visualiser la [vidéo de la recette](#)

Étape 7 – Mousse à la framboises

1. Vérifier qu'il n'y ait pas de givre sur le fouet à double rotation et installer celui-ci dans la cuve du robot. Vérifier aussi que votre cuve soit exempte de toute trace d'humidité.
2. Ajouter la crème à fouetter mascarpone
3. Fermer le couvercle et [ôter le bouchon](#).
4. Lancer le robot à la vitesse 4 sans saisir de durée
5. Au bout de 30 secondes augmenter la vitesse à 5
6. Puis poursuivre l'augmentation toutes les 30 secondes jusqu'à la vitesse 8.
7. Stopper le robot dès que la chantilly c'est bien ferme.

Étape 8 – Mousse à la framboises

1. Ajouter en 4 fois la chantilly à la purée de framboises et mélanger délicatement à l'aide d'une Maryse en soulevant la préparation pour que la mousse ne retombe pas.

MONTAGE DE LA BUCHE

1. Remplir la moitié du moule à buche avec la mousse de framboises.
2. Tapoter le moule sur le plan de travail pour ôter toute bulle d'air éventuelle.
3. Sortir le [moule à insert](#) du congélateur et démouler délicatement l'insert citron vert en le décollant de la paroi du moule puis en le poussant légèrement par le dessous (cf. vidéo de la recette).
4. Disposer l'insert citron vert dans le [moule à bûche](#), sur la mousse framboise en le centrant bien.
5. Enfoncer très légèrement celui-ci dans la mousse framboise.
6. Recouvrir avec la mousse framboise et remplir le moule jusqu'à un centimètre du bord du moule.
7. Tapoter une nouvelle fois le moule sur le plan de travail pour chasser les bulles d'air et répartir uniformément la mousse dans le moule.

8. Disposer le biscuit (génoise ou dacquoise coupée à la dimension du moule) au-dessus de la mousse et appuyer légèrement dessus pour le mettre à niveau du bord du moule.

Vous pouvez aussi venir positionner un plat ou une planche à découper au-dessus du moule et appuyer légèrement dessus pour avoir une belle surface plane et que votre bûche soit bien stable lors de son démoulage.

9. Placer le **moule à bûche** au congélateur pendant au minimum 12 heures voire plus longtemps.

La bûche peut rester au congélateur plusieurs semaines, jusqu'à la veille de sa dégustation

Option sans glaçage miroir

1. Sortir la bûche du congélateur la veille de sa dégustation (au minimum 8 à 12 heures avant).
2. Démouler la bûche
3. Placer ensuite la bûche au frigo pour qu'elle dégèle y tranquillement pendant 8 à 12 heures.

Option avec glaçage miroir

1. A réaliser la veille ou 12 heures avant la dégustation

GLAÇAGE MIROIR A LA PULPE DE FRUITS ROUGES

1. Prépa 20 minutes - Cuisson 10 minutes - Pause 8 à 12 h

Étape 1 – Glaçage miroir à la pulpe de fruits

1. Immerger les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide afin de les faire ramollir.

Étape 2 – Glaçage miroir à la pulpe de fruits

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.
2. Ajouter les fruits rouges (encore gelés) ainsi que le sucre glace.
3. Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à 90°C - 10 minutes - vitesse 5

Au bout de 5 minutes, interrompre le programme et rassembler la préparation au centre de la cuve.

Utilisez une spatule en bois pour ne pas endommager celle fournie avec le Companion sur les lames tranchantes de l'Ultrablade.

Étape 3 – Glaçage miroir à la pulpe de fruits

1. Remettre le bouchon sur le couvercle du Companion.
2. Lancer le robot à 80°C vitesse 7 dans une minute

Étape 4 – Glaçage miroir à la pulpe de fruits

1. Rassembler la préparation
2. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter dans la cuve.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 7 pendant une minute

Étape 5 – Glaçage miroir à la pulpe de fruits

1. Passer la préparation au **moulin à légumes** ou la verser à travers une **passoire à maille fine** afin de ne récupérer que la pulpe puis filtrer la préparation à travers un filtre de 200 Mesh pour ôter toute impureté du glaçage.

Utilisez l'**entonnoir Hausprofi, fourni avec un filtre à 200 Mesh** et accessoire indispensable de votre robot Companion. Voir cet **entonnoir dans ma vidéo de démonstration**

Conserver la pulpe (environ une petite cuillère à soupe), récupérée dans la passoire ou le moulin à légumes et l'ajouter dans un fromage blanc, c'est délicieux.

2. Laisser refroidir la préparation jusqu'à 35°C.

Étape 6 – Glaçage miroir à la pulpe de fruits

1. Utiliser un **thermomètre de cuisson** pour contrôler la température du glaçage.

Celui-ci s'applique sur la bûche lorsqu'il est compris entre 30 et 35°C, la température idéale étant de 35°C.

Commencer à l'appliquer dès que la température est à 35°C, cela vous laisse le temps de l'appliquer correctement sur votre bûche avant qu'il ne fige.

2. En attendant que le glaçage n'atteigne la bonne température, préparer votre bûche :

Sortir la bûche du congélateur, la démouler et ôter le tapis de bûche ainsi que les extrémités en silicone (cf. [vidéo de la recette](#)).

- Placer idéalement la bûche sur une [semelle en carton](#), découpée à la dimension exacte de son socle, cela en facilitera ensuite le transfert sur votre plat de service.
- Réserver la bûche au congélateur jusqu'à ce que le glaçage soit à la bonne température, il est impératif que celle-ci soit congelé avant d'appliquer le glaçage.
- Lorsque la température du glaçage est à 35°C, placer la bûche sur la [semelle en carton](#) et placer celle-ci sur une [grille à pâtisserie](#), elle-même posée au-dessus d'une plaque susceptible de récupérer l'excédent de glaçage (une plaque à génoise ou une plaque à four)
- Verser uniformément le glaçage sur la bûche (cf. [vidéo de la recette](#)).
- Procéder par plusieurs passages successifs, sans perdre de temps, la température va baisser rapidement.
- Récupérer l'excédent de glaçage écoulé sur la plaque pour procéder à un 2ème passage, voire un 3ème selon l'épaisseur de glaçage que vous désirez. *Attention toutefois que vérifier qu'il soit toujours à la bonne température !*
- Lorsque vous avez terminé, placer votre bûche au frigo et la laisser décongeler tranquillement au frigo jusqu'à sa dégustation, soit environ 8 à 12 heures.
- Si désirez décorer votre bûche, notamment avec des [décors en sucre](#) ou des meringues, appliquer celles-ci juste avant la dégustation sous peine de voir vos décors fondre au contact du glaçage.

NOTES

Ne jetez pas la pulpe du citron ni les peaux. ils peuvent être réutilisés en cuisine mais aussi en produit ménager, dans le jardin, en cosmétique.

Découvrez mon [article dédié à ce sujet sur mon blog](#) :

[ZERO DECHET AUTOUR DU CITRON : Guide complet pour un mode de vie écologique et antigaspi](#)

☆☆☆☆☆



☆☆☆☆☆

Conservation de l'insert citron et de la bûche

Une fois dégelée, consommer idéalement la bûche dans les 24 à 72 heures.

L'insert citron ainsi que la bûche assemblée avec la mousse de framboises peuvent se conserver plusieurs mois au congélateur.

☆☆☆☆☆

Conservation de l'excédent de glaçage miroir

Il est toujours difficile de prévoir la juste quantité de glaçage car il faut que celui-ci puisse s'écouler et napper l'intégralité de la surface. Il y a donc toujours de la perte mais en prévoir une quantité moindre reviendrait à risquer de ne pas en avoir assez et visuellement c'est inacceptable !

Mais rien ne se perd, récupérer l'excédent pour une prochaine utilisation.

L'excédent de glaçage peut servir à napper des panacottas ou un cheesecake par exemple.

Conserver le glaçage au frigo (jusqu'à une semaine) et le réchauffer doucement (à 40°C maxi) pour le reliquéfier au moment de l'appliquer.

Le mixer légèrement si besoin mais, attention aux bulles d'air, le filtrer à nouveau le glaçage pour les éliminer.

Juste pour info (car je n'ai jamais testé cette option), l'excédent de glaçage peut également être congelé pour une conservation longue durée.

☆☆☆☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable
