



Niveau Facile

# Bûche de Noël

## Framboise & chocolat blanc



8 - 10 personnes

### GÉNOISE

4 œufs  
120 g de sucre  
Arôme de vanille  
120 g de farine  
1/2 cuil. à café de levure

### SIROP DE FRAMBOISE

120 g de framboises  
50 g de sucre  
50 ml d'eau

### GANACHE CHOCOLAT BLANC

200 g de chocolat blanc  
3 œufs  
80 g de sucre  
250 g de mascarpone

### GARNITURE

250 g de framboises

### DÉCORS

300 g de chocolat blanc  
100 g de framboises

### GÉNOISE

Blanchir les œufs et le sucre (3 fois le volume)

Ajouter l'arôme de vanille

Ajouter la farine et la levure et mélanger à la maryse

Déposer une feuille de cuisson sur une plaque de four

Étaler uniformément l'appareil sur la plaque

Cuisson 160° 10 mn

Une fois tiède décoller la génoise puis l'enrouler dans la feuille sulfurisée et réserver

### SIROP DE FRAMBOISE

Faire cuire les framboises, le sucre et l'eau puis laisser refroidir

### GANACHE

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie puis tiédir

Mélanger au fouet les œufs, le sucre et le mascarpone

Mélanger les deux appareils puis réserver au frais

### DÉCORS

Mettre le chocolat blanc au bain-marie,  
puis l'étaler au rouleau très finement entre 2 feuilles sulfurisées puis refroidir et réserver

### ASSEMBLAGE

Dérouler la génoise puis l'imbibber avec le sirop de framboise

Étaler la ganache sur la génoise et réserver une portion de ganache pour la finition

Parsemer les 250 g de framboise puis rouler la génoise

Étaler le reste de ganache

Eclater les morceaux de chocolat blanc pour décorer la bûche

Finir avec les 100 g de framboises

Mettre la bûche au frais minimum 6h

@ Chef Christophe