

Flower

La bûche Flower

8 PERSONNES · PRÉP. 2 h 10 · CUISSON 10-12 MIN · REPOS 2 h 00

INGRÉDIENTS & MATÉRIEL

La génoise

- 4 œufs moyens
- 120 g de sucre
- 100 g de farine
- 10 g de poudre de framboise lyophilisée
- 1 pincée de sel

La crème vanille (250 g)

- 125 g de mascarpone froid
- 100 g de crème liquide entière à 35 % bien froide
- 20 g de sucre glace
- 5 g d'extrait de vanille

La crème au beurre (400 g)

- 160 g de beurre doux souple
- 230 g de sucre glace tamisé
- 10 g de lait

Les couleurs et fleurs

- Colorants alimentaires rose, rouge et vert : quelques pointes, selon les doses du fabricant
- 20 g de petites fleurs en sucre comestibles
- 5 g de petites perles de sucre noires comestibles pour le cœur des fleurs

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, balance, batteur, tamis, spatule, papier cuisson, torchon, poches, douilles 104 et 352, clou à fleurs, couteau et petite spatule plate.

Allergènes

Œufs, lait, gluten (blé) ; vérifier les étiquettes des colorants et des fleurs en sucre.

ON DÉMARRE LA RECETTE !

01 / Le biscuit framboise

Préchauffe à 180 °C. Fouette œufs, sucre et sel 7 à 8 min jusqu'au ruban. Incorpore farine et poudre de framboise tamisées, puis une pointe de rose. Étale sur la plaque chemisée de 30 × 40 cm ; cuis 10 à 12 min.

02 / Rouler et refroidir

Démoule, retire le papier de cuisson et préroule encore tiède avec un papier propre, en partant d'un petit côté. Refroidis 25 à 30 min avant de garnir.

03 / Garnir

Fouette les ingrédients de la crème vanille bien froids jusqu'au bec souple. Étale les 250 g de crème sur le biscuit froid, en laissant 2 cm au bord de fermeture. Roule sans papier intérieur, jointure dessous, puis réfrigère au moins 1 h.

04 / La crème au beurre

Fouette le beurre souple 3 min. Incorpore le sucre glace en trois fois à petite vitesse, puis le lait ; fouette 3 à 4 min. La crème doit garder un sillon. Répartis : 170 g vert, 100 g rose, 80 g ivoire et 50 g rouge.

05 / Enrober

Réserve 30 g de vert pour les feuilles et 10 g pour coller les fleurs. Enrobe avec les 130 g restants, en laissant les spirales roses visibles. Réfrigère 15 min.

06 / Pocher le bouquet

Sur papier posé sur un clou à fleurs, poche des roses de 3 à 4 cm à la douille 104 : cône central, ruban, trois puis cinq pétales. Prévois 70 g de rose et 40 g d'ivoire. Avec le reste, forme anémones ivoire à perles noires et dahlias roses. À la douille 352, poche un poinsettia rouge.

07 / Poser et finir

Raffermis les fleurs 20 à 30 min au froid. Retire tous les papiers et fixe-les avec les 10 g de vert. Poche les feuilles avec les 30 g réservés, douille 352. Ajoute les fleurs en sucre au service ; réfrigère le gâteau 30 min. Coupe avec une lame chaude et essuyée.

À conserver au frais. Garde la bûche dans une boîte au réfrigérateur, à 4 °C maximum, et consomme-la dans les 48 heures. Pose les décors secs au dernier moment. Sors-la 10 à 15 minutes avant de servir et remets les restes au froid.

TUTO VIDÉO + PAS À PAS COMPLET ↗