

Bûche Choco-framboise
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