



Tuto bûche de Noël fruits rouges pistache avec Scrapbooking

DÉCORS CHOCOLAT BLANC

200 g de chocolat blanc
Moule en silicone pour bûche Scrapcooking

Faites fondre doucement votre chocolat puis remplissez les empreintes du moule à l'aide d'une poche à douilles pour plus de précision. Tapotez pour bien répartir le chocolat puis laissez prendre au frigo.

INSERT GÉLIFIÉ FRAMBOISE

275 g de purée de framboise Scrapcooking
25 g de sucre en poudre
½ feuille de gélatine qualité or (= 1 g)
4 g de pectine NH

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide au moins 20 minutes avant utilisation. Dans un petit récipient, mélangez le sucre avec la pectine NH (pour ne pas avoir de grumeaux). Faites chauffer la purée de framboise, versez le mélange sucre et pectine en pluie tout en fouettant puis porter à ébullition en remuant constamment. Ajoutez la gélatine ramollie essorée dans la purée puis coulez votre gélatifié framboise dans votre moule à insert. Réservez au congélateur.

BISCUIT PISTACHE

Vous en aurez plus que nécessaire, il est difficile de fouetter de très petites quantités.

4 oeufs moyen
150 g de sucre en poudre
35 g de beurre fondu
20 g d'huile végétale type tournesol
25 g de lait
125 g de farine T55
3 g de levure chimique
3 g de bicarbonate de sodium
1 pincée de sel
75 g de pistaches grossièrement hachées

Fouettez les oeufs et le sucre pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Pendant ce temps, dans une petite casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez lait et huile. Dans un récipient, mélangez les ingrédients secs et réservez. Préchauffez votre four à 180°C et préparez une plaque à biscuit avec un silpat ou une semelle pour bûche Scrapcooking. Une fois le mélange aux oeufs mousseux, ajoutez délicatement le mélange avec le beurre puis les ingrédients secs tamisés à l'aide d'une maryse. Versez sur votre moule et enfournez environ 10 minutes à 180°C. Pour savoir si le biscuit est cuit, appuyez dessus avec votre doigt, s'il s'enfonce puis revient en place, c'est qu'il est prêt ! Laissez refroidir complètement.





CROUSTILLANT PISTACHE

60 de chocolat blanc fondu
40 de pâte de pistache Scrapcooking ou de praliné amande/pistache
30 g de pailleté feuilletine (qu'on appelle aussi crêpes dentelle)
1 pincée de fleur de sel

Mélangez votre chocolat blanc fondu, votre fleur de sel et votre pâte de pistache dans un saladier. Ajoutez les crêpes dentelles grossièrement broyées puis mélangez bien pour avoir un croustillant pistache homogène.

Récupérez votre biscuit pistache puis étalez le croustillant dessus à l'aide d'une petite spatule.

Deux possibilités pour l'insert framboise :

- Pour qu'il soit à la base, collé au biscuit et au croustillant : démoulez votre insert framboise, placez-le au milieu sur le croustillant et remettez le tout au congélateur jusqu'au montage.
- Pour qu'il soit au milieu de la bûche, au moment du montage, mettez la moitié du moule de mousse pistache, placez l'insert, remettez de la mousse en laissant de la place pour le biscuit+croustillant, lissez et placez au congélateur.

GANACHE MONTÉE VANILLE

335 g de chocolat blanc minimum 30 % de beurre de cacao
255 g de crème liquide entière (on l'utilisera chaude)
500 g de crème liquide entière (on l'utilisera froide)
10 g de gélatine qualité or
1 gousse de vanille

Réhydratez la gélatine dans de l'eau bien froide au moins 20 minutes avant de l'utiliser. Dans une petite casserole, faites chauffer la crème avec la gousse de vanille, laissez infuser 20 minutes. Réchauffez la crème si nécessaire, ajoutez la gélatine essorée puis versez, en trois fois, sur le chocolat blanc à moitié fondu en mélangeant au fouet. On veut à chaque fois faire un beau noyau c'est à dire qu'on mélange en partant du centre vers l'extérieur. Une fois toute la crème vanille incorporée, on ajoute la crème froide puis on mixe avec un mixeur plongeant pendant 3 minutes environ pour parfaite l'émulsion et avoir une belle texture de ganache. Réservez 12h minimum au frigo avant d'utiliser.



MOUSSE CREME ANGLAISE PISTACHE



Vous en aurez un peu plus que nécessaire.

225 g de lait
75 g de pâte de pistache Scrapcooking
60 g de jaunes d'oeuf
30 g de sucre en poudre
4,5 feuilles de gélatine qualité or (= 9 g)
150 g de chocolat blanc minimum 30 % de beurre de cacao
360 g de crème liquide entière bien froide

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide au moins 20 minutes. Pesez votre chocolat blanc puis réalisez la crème anglaise à la pistache : faites chauffer votre lait, pendant ce temps dans un saladier, fouettez les jaunes et le sucre puis ajoutez la pâte de pistache. Une fois le lait chaud, réalisez une crème anglaise en versant petit à petit le lait sur le mélange aux oeufs, tout en remuant. Remettez le tout dans la casserole puis, en remuant constamment avec une maryse, portez à 82°C en contrôlant la température à l'aide d'un thermomètre. Versez immédiatement la crème anglaise sur votre chocolat, mélangez puis faites refroidir à 23°C.

Quand la température souhaitée est presque atteinte, fouettez la crème entière jusqu'à ce qu'elle soit souple. Ajoutez la gélatine essorée puis fondue à la crème anglaise, mixez puis incorporez délicatement la crème montée, d'abord $\frac{1}{3}$ au fouet puis le reste à la maryse en soulevant bien la masse.

Passez au montage : dans votre moule à bûche, déposez de la mousse pistache jusqu'aux $\frac{2}{3}$ puis chemisez les bords du moule, c'est à dire faites remonter la mousse jusqu'en haut à l'aide d'une petite spatule plate. Sortez votre bloc biscuit + croustillant + insert du congélateur, puis déposez-le dans la mousse, insert framboise vers le bas. Ajoutez éventuellement un peu de mousse sur les bords si vous avez des petits trous puis lissez et mettez au congélateur 12h minimum.

DÉCOR

3-4 belles grappes de groseilles
300 g de framboises fraîches ou à défaut, surgelées (sans les laisser décongeler pour ne pas que ça tache le blanc de la bûche et que ça coule)
Poudre velours Neige étincelante Scrapcooking
Perles irisées Scrapcooking
Gros champignons Scrapcooking
Décors en chocolat blanc et embouts de bûche Scrapcooking

Démoulez votre bûche une fois qu'elle est bien prise puis remettez-la au congélateur. Fouettez votre ganache montée à la vanille jusqu'à obtention d'une belle mousse onctueuse. Placez dans une poche à douille munie d'une douille pétale et décorez la bûche. Poudrez entièrement la bûche de neige étincelante Scrapcooking puis laissez décongeler la bûche au frigo le jour de la dégustation (minimum 5h avant).

Avant de servir, placez les fruits rouges (attention, si vous utilisez des framboises congelées, décorez la bûche juste avant de servir pour ne pas que les fruits coulent et tachent la bûche) puis les décors en chocolat blanc et les embouts de bûche. Terminez avec les décors en sucre (champignons, perles irisées) puis poudrez à nouveau pour un effet fruits givrés.

