



BÛCHE MANJARI FRAMBOISE POUR ENFANTS



Le pain de Gênes à réaliser la veille : 150 de pâte d'amande 50% de fruits, 150g d'œufs, 30g de beurre + 10g pour le moule, 25g de farine, 4g de fécule, 2g de levure chimique.
Pour le sirop : 90g de sucre, 90g d'eau, 60g de jus de fraise ou de framboise.

Faire un sirop en portant juste à ébullition le sucre et l'eau ajouter le jus choisi et réserver à température ambiante. Tiédir la pâte d'amande au micro-ondes pour l'assouplir. Dans le bol du robot muni du fouet, battre la pâte d'amande avec 1/4 des œufs puis ajouter progressivement le reste des œufs et fouetter le tout jusqu'au refroidissement. Pendant ce temps tamiser la farine, la fécule et la levure et faire fondre le beurre. Quand le mélange œufs pâte d'amande est au ruban en prélever une petite partie et la mélanger au beurre fondu chaud. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées, puis ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu ce qui évite de faire retomber l'appareil. Verser la préparation dans le moule beurré. Enfourner à 175° pendant 10 min environ puis prolonger la cuisson 10 min à 155°. Le biscuit doit être doré et ferme sous le doigt. Après refroidissement à 30° environ, le démouler sur une semelle en carton ou directement sur le plat de présentation, de manière à ne plus avoir à le déplacer. L'imbiber avec le sirop de punchage.

La ganache montée à mettre en place la veille : 100g + 200g de crème fleurette à 35% de matières grasses, 90g de Manjari, 20g de miel neutre -acacia-.

Porter juste à ébullition les 100g de crème avec le miel. Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat légèrement fondu au bain-marie en mélangeant au centre à la maryse pour créer un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer éventuellement pour parfaire l'émulsion. Ajouter les 200g de crème fleurette froide et bien mélanger ou mixer le tout. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain monter comme une chantilly.

La finition le jour de la dégustation : 250g de framboises fraîches.

Monter la ganache comme une crème chantilly. La pocher en rosaces à l'aide d'une douille cannelée sur toute la surface du pain de Gênes. Effectuer une deuxième rangée de rosaces au milieu du gâteau pour obtenir un semblant de forme arrondie de bûche. Recouvrir le tout de framboises fraîches. Au moment de servir poudrer de sucre glace pour faire croire qu'il neige...

