

# BÛCHE À LA CRÈME DE MASCARPONE, FRAMBOISES ET CHOCOLAT



PRÉPARATION	CUISSON	TOTAL	RENDEMENT
40 Min	10 Min + 3 Heures RÉFRIGÉRATION	3h50	8 à 10 Portions

## Ingrédients:

- 4 oeufs
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de farine
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

Pour la garniture:

- 1 contenant de mascarpone de 275 g
- 60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron
- 250 ml (1 tasse) de confiture de framboises

Pour le glaçage:

- 225 g de chocolat mi-sucré
- 60 ml (1/4 de tasse) de lait
- 180 ml (3/4 de tasse) de crème à cuisson 15%
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre

Pour décorer:

- 250 ml (1 tasse) de framboises
- quelques feuilles de menthe

## Instructions:

---

### 1. Cuire le gâteau

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser une plaque de cuisson de 38 cm x 25 cm (15 po x 10 po) d'une feuille de papier parchemin, en laissant le papier dépasser sur les deux côtés les plus courts de la plaque. À l'aide du batteur électrique, fouetter les oeufs avec le sucre de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. À basse vitesse, incorporer graduellement les ingrédients secs à la préparation aux oeufs. Battre jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et onctueuse. Verser la pâte sur la plaque et égaliser la surface. Cuire au four 10 minutes, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au centre du gâteau en ressorte propre.

### 2. Démouler

À la sortie du four, passer une lame sur le contour de la plaque afin de détacher le gâteau.

### 3. Préparer la garniture

Pendant que le gâteau refroidit, mélanger le mascarpone avec le sirop d'érable, la vanille et les zestes de citron. Réserver de 2 à 3 heures au frais.

### 4. Garnir le gâteau

Garnir le gâteau et le rouler.

### 5. Glacer

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le lait et la crème à feu doux.

Incorporer graduellement le beurre. Napper le gâteau avec le glaçage et réserver de 1 à 2 heures au frais.

### 6. Décorer

Décorer avec les framboises et les feuilles de menthe.

## Notes

---

**BON APPÉTIT !**

*JOYEUSES FÊTES !*

---

Cette recette a été imprimée depuis le **Circulaire-en-ligne.ca**

<https://www.circulaire-en-ligne.ca/recette/buche-a-la-creme-de-mascarpone-framboises-et-chocolat>

*Source: Pratico-pratique - Bûche à la Crème de Mascarpone, Framboises et Chocolat*

Cette recette est classée dans: Desserts, Temps des Fêtes. Ingrédients en valeur dans cette recette:Chocolat , Confiture , Épices , Farine , Fromage , Fruits , Oeuf , Produits Laitiers , Sirop , Sucre .