

# Bûche d'été, fraise, framboise, cassis

## Biscuit roulé

Préchauffer le four à 180°C. Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs. Ajouter le sucre en pluie dans les jaunes, fouetter pour blanchir le tout. Le mélange augmente de volume et épaissit. Mélanger les blancs montés en neige ferme avec le sucre prévu. Incorporer la farine et la féculé tamisées. Ne pas trop mélanger, cela ferait retomber les blancs. Étaler sur une feuille de papier sulfurisé de 20cm sur 30 cm légèrement beurrée sur une épaisseur régulière, et pas trop épaisse. Cuire immédiatement durant 10mn. Dès la fin de la cuisson, retourner la feuille de cuisson sur un torchon humide et décoller la feuille. Rouler votre gâteau et laissez refroidir enroulé dans le torchon, jusqu'à utilisation.

---

## Confit de fraise

Chauffer la pulpe de fraise, ajouter le mélange pectine/kappa/sucre semoule, puis ajouter le jus de citron. Couler aussitôt le confit de fraise chaud sur le biscuit que vous aurez déroulé très délicatement. Laisser gélifier.

---

# Crème vanille mascarpone

Chauffer 100 g de crème avec la gousse de vanille, ajouter et fondre la gélatine. Verser le tout sur la crème restante froide, ajouter le sucre mélangé avec le mascarpone et mixer. Réserver au froid pendant 30 minutes environ puis monter assez souple.

---

# Gelée de cassis framboise

Chauffez les purées de fruits avec le sucre inverti, verser en pluie le mélange pectine / sucre semoule et cuire le tout à 104°C. Ajouter le jus de citron, refroidir et couler dans des tubes de 3 cm de diamètre et de 50 cm de longueur. Laisser prendre au froid.

---

## Montage

Reprendre à la fin de l'étape du confit de fraise. Étaler la crème mascarpone vanille sur le confit de fraise. Déposer un tube de gelée de cassis framboise sur un bord du biscuit roulé. Rouler le tout en serrant. Napper le biscuit roulé avec du nappage blond. Couper net, les bords du biscuit roulé pour découvrir le tube de gelée de cassis.

**Pour 10 personnes**

**Réalisation** : facile

**Réfrigération** : oui

**Cuisson** : 10mn à 180°C

# Ingrédients

## **Pour le biscuit roulé**

4 jaunes d'oeufs  
75 g de sucre semoule  
50 g de farine  
80 g de féculé  
4 blancs d'oeufs + 25 g de sucre

## **Pour le confit de fraise**

375 g de pulpe de fraise  
6 g de pectine  
3 g de Kappa (Texturas – Sens Gourmet)  
75 g de sucre semoule  
1 jus de citron

## **Pour la crème vanille mascarpone**

180 g de crème  
1 gousse de vanille fendue et grattée  
2 feuilles de gélatine 200 blooms, trempées et pressées (soit 4 g)  
40 g de sucre semoule  
180 g de mascarpone

## **Pour la gelée cassis framboise**

140 g de purée de framboise  
140 g de purée de cassis  
55 g de sucre inverti  
10 g de pectine NH  
80 g de sucre semoule  
1/2 jus de citron

## **Pour le montage**

QS de nappage blond



---

# UNE ENVIE DE FRAISES ?

