



# BÛCHE CHOCO-PISTACHE (IG BAS)

## Ingrédients

### Pâte à Cigarette :

- 1 blanc d'œuf
- 30gr xylitol mixé (ou sucre glace)
- 30gr farine d'amande (ou farine de blé)
- 30gr beurre doux
- Colorant vert

### Génoise Cacao :

- 6 œufs
- 50gr xylitol (ou sucre en poudre)
- 70gr mascarpone
- 100gr poudre d'amande
- 25gr cacao amer en poudre
- 30gr huile de tournesol
- 1/2 cac psyllium

Avec le moule Bûche, le  
décor relief Feuilles et le  
Tapis à Génoise OHRA®

## Recette 1/2

### Pâte à cigarette :

Fouetter le beurre. Ajoutez ensuite le xylitol, la farine, le blanc d'œuf et le colorant.

Étalez sur le tapis décor en faisant des allers retours afin de remplir correctement les empreintes puis raclez en tenant la spatule coudée bien droite.

Placez le tapis dans un coin du tapis à génoise et conservez au congélateur.

### Génoise cacao :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un cul de poule, fouettez les jaunes et le sucre.

Ajoutez ensuite en fouettant entre chaque ajout : le mascarpone, la poudre d'amande, le cacao, le psyllium, puis l'huile.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez délicatement à la préparation à l'aide d'une maryse.

Versez dans sur le tapis à génoise, égalisez à l'aide de la spatule coudée et enfournez durant 12/13 min.

A la sortie du four, démoulez sur une toile de cuisson et coupez autour du tapis décor (ne retirez pas le tapis relief de la génoise) puis placez le tapis avec la génoise dans le moule bûche.

Réservez et conservez les 2 autres morceaux de génoise.



# BÛCHE CHOCO-PISTACHE (IG BAS)

## Ingrédients

### Mousse Pistache :

- 300gr crème liquide entière 30%MG min
- 2 feuilles de gélatine
- 50gr xylitol (ou sucre en poudre)
- 80gr pâte de pistache
- Colorant vert

Avec le moule Bûche, le décor relief Feuilles et le Tapis à Génoise OHRA®

## Recette 2/2

### Mousse pistache :

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant au moins 10 min.

Dans une casserole ou au bain-marie, faites chauffer 50gr de crème entière liquide et y dissoudre la gélatine essorée ainsi que la pâte de pistache en fouettant vivement (remettez à chauffer après ajout si nécessaire). Laissez refroidir.

Fouettez le reste de crème avec le sucre jusqu'à obtenir une chantilly épaisse et intégrez le mélange pistache délicatement à la spatule.

Ajoutez du colorant pour réhaussez le vert si nécessaire.

### Montage :

Versez la moitié de la mousse dans le moule bûche et égalisez. Placez le plus petit morceau de génoise restant. Versez le reste de la mousse, égaliser et placez le dernier morceau de génoise.

Placez au congélateur pour 12h avant de démouler et laissez décongeler quelques heures au congélateur.