



Myriam Isoz, collaboratrice de Taillens Montana, Jörg Zenhäusern de la maison éponyme, Rolf Bpte de Hasta Glaces à Sion et Vincent Christelle pâtissier chocolatier à Sierre ont concocté pour nous quatre bûches de Noël.

SEDRICK NEMETH / PHOTO MONTAGNE

Achaun sabûche!

CONFISERIE En France, on la présente en édition limitée comme des pièces de haute couture. Chez nous aussi, pâtisseries, confiseurs ou glaciers planchent sur de nouvelles créations. Quelque temps délaissée, la bûche fait un retour remarqué. Finies les crèmes au beurre riches et insipides, place aux bûches légères et goûteuses. Les recettes de nos quatre artisans du goût. **FRANCE MASSY**



Jörg Zenhäusern, passion-framboise

Pour les fêtes de Noël, les frères Zenhäusern misent sur les valeurs sûres. «On a remarqué que nos clients sont moins audacieux quand il s'agit de fêtes familiales. Ils veulent retrouver des goûts connus qui les rassurent.» Ils nous proposent donc une bûche assez classique, mariant la framboise – fruit que la maison met déjà en vedette via son produit emblématique, la tourte

la reprise de la boulangerie Richard à Sion, à l'installation du centre Zen, au chemin du Lazaret 5 à Sion, qui réunit la production,

l'administratif, un magasin, un restaurant et des salles de conférences et de banquet en novembre 2015, la dynastie Zenhäusern ne cesse de

s'étendre. ●

Bûche passion-framboise



Temps de la préparation: **4 heures sur 3 jours**

Pour **6 personnes**

Difficulté: **★★★**

moyenne à élevée

L'avant-veille

INSERTI FRAMBOISES

- 330 g purée de framboise
- 20 g sucre glace
- 13 g jus de citron
- 7 g gélatine

1. Faire fondre le sucre glace dans la purée légèrement chauffée.
2. Ajouter le jus de citron.
3. Chauffer 50 g de purée, ajouter

la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau).

4. Lorsque la gélatine est fondue, incorporer ces 50 g dans la restant des coulis.

Verser le coulis de framboise dans un moule étroit et mettre au frigo.

SIROP PASSION

- MASSE D'AMANDES moullées
- 150 g d'amanandes moullées
- 60 g d'eau
- 150 g de sucre

1. Mélanger tous ces ingrédients dans un bol.

PAIN DE GÉNÈS

- 525 g d'œufs
- 90 g de farine fleur

La veille

MARMELADE DE FRAMBOISE

- 330 g purée de fruits de la passion
- 20 g gélatine
- 112 g sucre
- 900 g crème 35%

1. Monter la crème en chantilly avec le sucre.
2. Faire fondre la gélatine ramollie dans 50 g de purée chauffée et mélanger au reste de purée.

3. Incorporer délicatement la purée de la passion restante jusqu'à 1 cm du bord du moule.

MONTAGE DE LA BÛCHE

1. Verser les 3/4 de la mousse passion dans un moule plus large que celui utilisé pour l'insert framboise et le chemiser de papier sulfurisé. Remonter la mousse contre les bords afin d'obtenir un creux tout le long du centre.
2. Déposer l'insert framboise fait la veille, appuyer très légèrement.

Sortir la bûche du congélateur le matin pour le soir et procéder au glaçage et à la décoration.

Le jour même

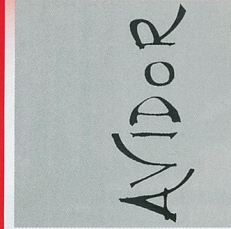
GLAÇAGE

- 100 g purée de fruits de la passion
- 100 g sucre gélifiant

1. Porter le tout à ébullition.
2. Glacer au pinceau ou à la poche.
3. Décorer d'un fruit de la passion coupé en quatre, de framboises ou de décor de Noël.



Bûche passion-framboise, de Zenhäusern à Sion



Le spécialiste pour votre matériel viticole et vinicole

AGENT: GRISSLY / BUCHER / CMA / ENOS / TMINOX

VALAIS SA

Tél. 027 456 33 05 - Fax: 027 456 33 07 - www.avidorvalais.ch

Route de la Gemmi 146 - 3970 SALGESCH