

## J'ai testé pour vous ... le kit à bûches



A l'intérieur du kit, on trouve un moule à bûche en acier inoxydable, un insert, un carton doré et un livret de recettes.

Avec tout ça, on peut réussir une bûche digne du meilleur pâtissier... en toute simplicité.

Première étape: préparer l'insert qui se cachera dans la bûche. On pourra faire un gélatifié de fruit, un crémeux, une mousse... Les possibilités sont multiples. Une fois préparé, l'insert doit durcir au froid.

Deuxième étape: préparer un biscuit. Là encore, les choix sont nombreux. Biscuit cuillère, financier, brownie...

Troisième étape: préparer la mousse, bavaroise, mousse de fruits, mousse au chocolat... On fait ce qu'on aime!

L'insert congelé et le biscuit prendront place à l'intérieur.

Un petit tour au congélateur, et il ne reste plus qu'à faire la décoration.

Astuce: Pour un démoulage facile, il est bien d'utiliser des feuilles de rhodoïd

La recette de la bûche chocolat, mandarine se trouve déjà sur mon blog: <http://chichichoc.blogspot.fr/2014/11/buche-de-noel-bavaroise-au-chocolat-et.html>

La recette de l'autre bûche devrait y être très bientôt...

### Les + produits



Le moule à bûche en acier inoxydable qui peut donc passer au four pour de

### Les - produits



Les embouts amovibles du moule à bûche. Une fois mis en place, ils y restent.

nouvelles préparations.  
L'insert super pratique.  
Le livret et ses recettes appétissantes.

Il suffit alors de placer la lame d'un  
couteau pour démouler la bûche. Les  
rhodoïds font le reste.

27-11-2014

PRIX 19€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)