

Classique

La bûche cheminée

8 PERSONNES · PRÉP. 2 h 10 · CUISSON 10-12 MIN · REPOS 2 h 30

INGRÉDIENTS & MATÉRIEL

Le biscuit

- 4 œufs moyens
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel

La ganache

- 300 g de chocolat noir pâtissier à 55-65 %
- 300 g de crème liquide entière à 30 % de matière grasse minimum

Les briques et le Père Noël

- 350 g de pâte à sucre rouge brique
- 100 g de pâte à sucre rouge vif
- 50 g de pâte à sucre noire
- 60 g de pâte à sucre blanche
- 20 g de pâte à sucre verte
- 10 g de sucre glace
- 5 g de cacao non sucré pour les petits champignons

La neige en glaçage royal

- 150 g de sucre glace tamisé
- 30 g de blanc d'œuf pasteurisé
- 5 g de jus de citron

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, balance, batteur, tamis, casserole, spatules, papier cuisson, couteau à pain, règle, rouleau et pinceau.

Allergènes

Œufs, lait, gluten (blé) ; soja possible selon le chocolat. Vérifie aussi les étiquettes des pâtes à sucre, colorants et décors.

ON DÉMARRE LA RECETTE !

01 / La ganache

Hache le chocolat prévu pour la ganache. Verse la crème frémissante en trois fois, en remuant au centre sans fouetter. Laisse tiédir 20 min, puis épaissir au froid 30 à 60 min en remuant régulièrement : elle doit devenir tartinable.

02 / La génoise

Chauffe le four à 180 °C, chaleur statique. Fouette les 4 œufs entiers avec le sucre et le sel 7 à 10 min, jusqu'au ruban. Incorpore délicatement les poudres tamisées. Étale sur la plaque chemisée de 30 × 40 cm ; cuis 10 à 12 min. Le biscuit doit rester souple.

03 / Monter les couches

Refroidis le biscuit à plat 25 à 30 min. Coupe trois bandes de 30 × 10 cm ; garde les chutes à part. Superpose avec 120 g de ganache entre chaque couche. Réserve 300 g pour enrober et 60 g pour coller. Raffermis 45 min au froid.

04 / Habiller les briques

Enrobe avec les 300 g de ganache ; réfrigère 15 à 20 min. Étale les 350 g de pâte brique à 2 à 3 mm et recouvre le bloc. Marque des rangées de 1 cm et des joints décalés tous les 2 cm, sans traverser.

05 / La neige en glaçage royal

Mélange les 30 g de blanc pasteurisé avec les 150 g de sucre glace tamisé, puis les 5 g de citron. Travaille 2 à 3 min à petite vitesse : le glaçage doit tenir sur la spatule. Étale sur la bûche froide avec des retombées de neige ; laisse raffermir.

06 / Les jambes du Père Noël

Réserve 5 g de rouge pour les baies. Forme deux jambes couchées de 4 à 5 cm avec les 95 g restants, deux bottes avec le noir et les revers avec 20 g de blanc. Pose-les sur le plat, contre la bûche.

07 / Champignons et houx

Avec les 40 g de blanc restants, modèle trois petits champignons trapus et poudre de cacao. Fais trois feuilles avec le vert et quelques baies rouges. Colle les décors avec la ganache réservée, sans pic.

08 / Terminer

Pose les décors sur la neige, réfrigère 30 min et partage-les à part avant de trancher.

À conserver au frais. Garde la bûche dans une boîte au réfrigérateur et consomme-la dans les 48 heures. Sors-la environ 15 minutes avant de servir. Pose les décors fragiles au dernier moment ; ne laisse pas la crème plusieurs heures à température ambiante.

TUTO VIDÉO + PAS À PAS COMPLET ↗