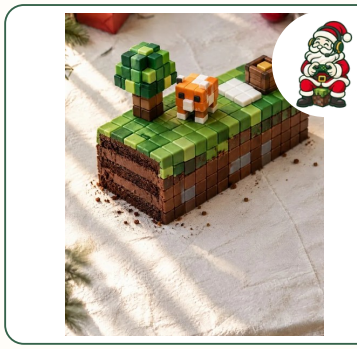


Gamer

La bûche en cubes

8 PERSONNES · PRÉP. 2 h 20 · CUISSON 10-12 MIN · REPOS 2 h 30

INGRÉDIENTS & MATÉRIEL

Le biscuit

- 4 œufs moyens
- 100 g de sucre
- 80 g de farine
- 20 g de cacao non sucré
- 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 pixels et les petits décors

- 250 g de pâte à sucre verte, en 2 ou 3 nuances
- 180 g de pâte à sucre marron
- 80 g de pâte à sucre grise
- 60 g de pâte à sucre orange
- 50 g de pâte à sucre blanche
- 10 g de pâte à sucre noire
- 10 g de sucre glace pour le plan de travail

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, balance, batteur, spatule, tamis, casserole, 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 / Enrober et préparer les pixels

Enrobe avec les 300 g de ganache. Réserve 50 g de pâte verte, 30 g de marron et 20 g de blanc pour les décors. Étale les pâtes verte, marron et grise restantes à 2 mm ; découpe des carrés de 1 cm.

05 / Habiller le bloc

Pose les pixels marron et gris de bas en haut, sans les superposer. Couvre le dessus de verts variés et garde une zone blanche de 3 × 4 cm pour la neige.

06 / Arbre et coffre

Forme un tronc de 2 cm avec 15 g de marron et une petite couronne compacte avec le vert réservé. Fais un coffre bas avec les 15 g de marron restants. Colle à la ganache, sans support caché.

07 / Le renard

Forme un corps avec environ 35 g d'orange et une tête avec 15 g. Ajoute oreilles, petits pieds et museau blancs, puis deux yeux noirs. Garde le décor bas (3 à 4 cm), pose-le sur la bûche et réfrigère 30 min.

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 ↗