Électro
La bûche DJ



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
- 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 platines et le Père Noël

- 60 g de chocolat noir pour les deux disques
- 100 g de pâte à sucre rouge
- 50 g de pâte à sucre blanche
- 50 g de pâte à sucre noire
- 25 g de pâte à sucre couleur pêche
- 5 g de pâte à sucre jaune

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, balance, batteur, spatule, tamis, casserole, papier cuisson, couteau, règle, fourchette, rouleau, cornets 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 / Rouler et raffermir

Démoule et préroule avec un papier propre ; refroidis 25 à 30 min. Réserve 220 g de ganache pour garnir, 280 g pour enrober et 100 g pour les raccords. Garnis, roule sans papier à l'intérieur et réfrigère 45 à 60 min.

04 / Deux platines

Coupe deux tranches de 2 cm et pose-les à plat devant la bûche. Enrobe le rouleau et leurs bords avec les 280 g de ganache. Strie le rouleau, en gardant les spirales visibles.

05 / Les disques

Avec les 60 g de chocolat fondu, forme deux disques de 5 cm et 2 à 3 mm d'épaisseur. Trace quelques cercles avant la prise. Laisse durcir 20 min et colle-les à la ganache sur les tranches.

06 / Le Père Noël

Répartis le rouge : 65 g pour un corps assis de 4 cm, 15 g pour les bras, 10 g pour le bonnet et 10 g pour les boutons. Pose-le sur le plat, contre la bûche. Utilise le pêche pour la tête et les mains ; le blanc pour barbe, revers et petits détails.

07 / Casque et table de mixage

Utilise environ 15 g de noir pour le casque et 20 g pour une table plate de 5 × 2 cm. Ajoute les boutons rouges, la ceinture, les bras de lecture et la boucle jaune. Soutiens les mains contre les platines ou le corps.

08 / Servir

Fixe avec la ganache réservée et réfrigère 30 min. Aucun pic caché : le personnage tient sur sa base. Retire-le pour le partager séparément 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 ↗