

BLING-BLING

LA BÛCHE LINGOT D'OR

8 PERSONNES · PRÉP. 1 h 50 · 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

La couverture dorée

- 400 g de pâte à sucre jaune
- 10 g de sucre glace pour le plan de travail
- Peinture dorée prête à l'emploi, explicitement comestible : quantité selon la notice pour couvrir la bûche

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, balance, batteur, tamis, casserole, spatule, papier cuisson, couteau, règle, rouleau, pinceau ; lisseur et tampons alimentaires facultatifs.

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 / Tailler le lingot

Sur le gâteau froid, biseaute progressivement les arêtes supérieures et les extrémités, 5 mm à la fois. La face du dessus doit être légèrement plus petite que la base. Garde un volume bas.

05 / Lisser

Enrobe avec les 300 g de ganache, comble les creux et réfrigère 20 min. La surface doit être ferme et sans condensation avant la couverture.

06 / Couvrir en jaune

Étale les 400 g de pâte jaune à environ 3 mm sur un plan légèrement poudré. Prévois les dimensions du gâteau plus deux fois sa hauteur et une marge. Pose-la, lisse du dessus vers les côtés et coupe les débords.

07 / Dorer

Marque les lettres sans traverser la pâte. Applique la peinture dorée explicitement comestible selon sa notice, en couches fines, avec séchage entre les couches. Ne mouille pas la pâte.

08 / Conserver et couper

Une fois la finition sèche, remets au réfrigérateur. Sors la bûche 15 min avant le service. En cas de condensation, attends sans frotter, puis coupe avec un couteau long.

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 ↗