

Neige & Glace

La bûche Neige & Glace

8 PERSONNES · PRÉP. 1 h 50 · CUISSON 10-12 MIN · REPOS 1 h 30

INGRÉDIENTS & MATÉRIEL

La génoise

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

La crème vanille (250 g)

- 125 g de mascarpone froid
- 100 g de crème liquide entière à 35 % bien froide
- 20 g de sucre glace
- 5 g d'extrait de vanille

La neige en meringue

- 4 blancs d'œufs (environ 120 g), de préférence pasteurisés
- 200 g de sucre en poudre

Le décor de neige

- 60 g de pâte à sucre verte
- 40 g de pâte à sucre blanche
- 10 g de sucre glace
- 20 g de sucre candi en petits éclats
- 4 petites meringues prêtes à poser
- 10 g de dragées ou perles de sucre
- Colorant alimentaire noir : une pointe, selon la dose du fabricant

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, papier cuisson, torchon, balance, batteur, spatule, tamis, casserole, bol résistant à la chaleur, thermomètre et poche à douille.

Allergènes

Œufs, lait, gluten (blé) ; fruits à coque possibles dans les dragées. Vérifie les étiquettes des décors.

ON DÉMARRE LA RECETTE !

01 / La génoise

Préchauffe à 180 °C. Fouette les 4 œufs entiers, le sucre et le sel 7 à 8 min jusqu'au ruban. Incorpore délicatement les poudres tamisées. Étale sur une plaque chemisée de 30 × 40 cm ; cuis 10 à 12 min, sans dessécher.

02 / Rouler et refroidir

Démoule, retire le papier de cuisson et préroule encore tiède avec un papier propre, en partant d'un petit côté. Refroidis 25 à 30 min avant de garnir.

03 / Garnir

Fouette les ingrédients de la crème vanille bien froids jusqu'au bec souple. Étale les 250 g de crème sur le biscuit froid, en laissant 2 cm au bord de fermeture. Roule sans papier intérieur, jointure dessous, puis réfrigère au moins 1 h.

04 / La meringue suisse

Au bain-marie, fouette continuellement les 120 g de blancs avec les 200 g de sucre jusqu'à 70 °C au thermomètre. Le bol ne touche pas l'eau. Hors du feu, bats 6 à 8 min jusqu'à une meringue ferme, brillante et presque froide.

05 / Créer les congères

Étale la meringue refroidie sur la bûche froide, spirales visibles. Forme des reliefs à la cuillère. Tu peux les dorer au chalumeau selon sa notice, loin du papier et avant les décors. Garde la flamme en mouvement ; évite le gril.

06 / Sapins et renard

Avec le vert, modèle deux sapins bas de 4 à 5 cm, soutenus par la bûche. Répartis les 40 g de blanc : 25 g pour un corps couché, 8 g pour la tête, 5 g pour la queue et 2 g pour les oreilles. Deux points noirs suffisent pour les yeux.

07 / Finition

Pose candi, meringues et perles juste avant le service pour garder leur texture. Saupoudre le sucre glace, retire les gros décors pour les partager, puis coupe huit parts.

À conserver au frais. Garde la bûche dans une boîte au réfrigérateur, à 4 °C maximum, et consomme-la dans les 48 heures. Pose les décors secs au dernier moment. Sors-la 10 à 15 minutes avant de servir et remets les restes au froid.

TUTO VIDÉO + PAS À PAS COMPLET ↗