

Princesses

La bûche Princesse des neiges

8 PERSONNES · PRÉP. 2 h 00 · CUISSON 10-12 MIN · REPOS 4 h 00

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 ganache bleue

- 300 g de chocolat blanc pâtissier
- 200 g de crème liquide entière
- Colorant alimentaire bleu adapté aux matières grasses : quelques pointes, selon la dose du fabricant

Le palais et les princesses

- 3 petits cornets de glace
- 150 g de chocolat blanc pâtissier pour les cornets et les flocons
- 80 g de pâte à sucre blanche
- 10 g de pâte à sucre jaune
- 10 g de pâte à sucre couleur chair
- 20 g de perles de sucre comestibles
- 10 g de sucre glace
- Colorants alimentaires bleu, violet et noir : quelques pointes, selon les doses du fabricant

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, balance, batteur, spatule, tamis, casserole, papier cuisson, torchon, couteau, rouleau, pinceau et petite poche alimentaire.

Allergènes

Œufs, lait, gluten (blé) dans le biscuit et les cornets ; soja possible dans le chocolat. Vérifie les étiquettes des décors.

ON DÉMARRE LA RECETTE !

01 / La ganache, en avance

Verse les 200 g de crème frémissante en trois fois sur les 300 g de chocolat blanc haché. Mélange, colore en bleu et couvre au contact. Réfrigère au moins 4 h, idéalement la veille.

02 / 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.

03 / 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.

04 / Garnir et couvrir

Monte la crème vanille froide, ajoute une pointe de bleu et garnis avec les 250 g obtenus. Roule sans papier intérieur ; réfrigère 1 h. Réserve 40 g de ganache pour coller et enrobe avec le reste, spirales visibles. Réfrigère 30 min.

05 / Trois tours et six flocons

Enrobe trois cornets de 6 à 8 cm d'une fine couche des 120 g de chocolat blanc de décor fondus. Laisse-les creux. Avec les 30 g restants, trace six flocons épais de 2 à 3 cm sur papier cuisson ; fais prendre à plat.

06 / Deux princesses

Colore 30 g de pâte blanche en bleu et 30 g en violet. Forme deux robes en cônes bas de 3 cm. Ajoute têtes couleur chair, mèches jaunes, petites capes blanches et yeux noirs. Les personnages tiennent sur une base plate, sans pic.

07 / Assembler au service

Colle les tours retournées avec la ganache réservée ; pose-les sur le plat si elles sont instables. Ajoute princesses, flocons, perles et sucre glace. Retire les tours et figurines pour les partager avant la découpe.

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 ↗