

Hip-hop

LA BÛCHE TAGUÉE « NOËL »

8 PERSONNES · PRÉP. 1 h 40 · 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

- 200 g de chocolat noir pâtissier à 55-65 %
- 200 g de crème liquide entière à 30 % de matière grasse minimum

L'écorce au chocolat au lait

- 150 g de chocolat au lait pâtissier
- 100 g de crème liquide entière

La plaque graffiti

- 80 g de chocolat blanc pâtissier
- 20 g de chocolat noir pour les contours
- Colorants liposolubles rose, jaune et bleu : quelques pointes, selon les doses du fabricant

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, papier cuisson, balance, batteur, spatules, tamis, casserole, couteau, règle, fourchette, cornet 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 la bûche

Démoule et préroule le biscuit tiède avec un papier propre. Refroidis 25 à 30 min. Garnis avec 300 g de ganache ; réserve 100 g pour les raccords. Roule sans papier à l'intérieur, jointure dessous. Réfrigère 45 à 60 min.

04 / Faire l'écorce

Verse les 100 g de crème frémissante sur les 150 g de chocolat au lait, en trois fois. Laisse épaissir environ 30 min. Enrobe la bûche froide, garde les spirales visibles et trace des stries à la fourchette.

05 / La plaque graffiti

Fais fondre les 80 g de chocolat blanc. Avec une partie des 50 g réservés au support, forme une plaque de 12 × 5 cm, épaisse de 2 à 3 mm, sur papier cuisson. Laisse prendre à plat 15 à 20 min.

06 / Le tag NOËL

Colore les 30 g restants : environ 20 g en rose et 5 g dans chaque autre couleur. Utilise uniquement les colorants liposolubles prévus. Écris NOËL et les petits traits ; trace les contours avec les 20 g de chocolat noir fondus.

07 / Fixer et partager

Laisse durcir le dessin. Colle la plaque avec trois points de ganache réservée et réfrigère 20 à 30 min. Retire la plaque pour la 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 ↗