

Trompe-l’œil

La bûche bouleau trompe-l’œil

8 PERSONNES · PRÉP. 1 h 45 · CUISSON 10-12 MIN · REPOS 1 h 30

INGRÉDIENTS & MATÉRIEL

La génoise

- 4 œufs moyens
- 100 g de sucre
- 80 g de farine
- 20 g de cacao non sucré
- 1 pincée de sel

La crème pralinée (250 g)

- 125 g de mascarpone froid
- 75 g de crème liquide entière à 35 % bien froide
- 50 g de praliné noisette

L’écorce et la branche

- 500 g de pâte à sucre blanche
- 20 g de sucre glace pour étaler
- 5 g de cacao non sucré pour les marques de bois
- 20 g de pâte à sucre verte pour la mousse
- 4 petits champignons en meringue prêts à poser
- 10 g de copeaux de chocolat
- Colorants alimentaires noir et gris : quelques pointes, selon les doses du fabricant

Les ustensiles

Plaque 30 × 40 cm, papier cuisson, torchon, balance, batteur, tamis, spatule, couteau, rouleau, pinceau alimentaire et plat de service.

Allergènes

Œufs, lait, gluten (blé), noisettes ; vérifier les étiquettes du praliné, des meringues, de la pâte à sucre et des colorants.

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 / La crème pralinée
Dans un bol froid, fouette les 125 g de mascarpone, 75 g de crème et 50 g de praliné jusqu’au bec souple. Garnis le biscuit froid avec les 250 g obtenus. Roule sans papier intérieur, jointure dessous ; réfrigère au moins 1 h.

04 / La branche
Coupe une fine rondelle à une extrémité et garde-la au froid. Lisse rapidement la bûche avec le dos d’une cuillère à peine humide ; tamponne toute goutte.

05 / L’écorce blanche
Réserve 50 g de pâte blanche pour la branche. Étale les 450 g restants à 2 à 3 mm, en un rectangle d’environ 32 × 26 cm à ajuster au gâteau. Recouvre la bûche froide, lisse et garde les spirales visibles.

06 / L’effet bouleau
Au pinceau à peine humide, trace quelques marques courtes et irrégulières en noir ou gris. Poudre légèrement de cacao : le blanc doit rester majoritaire. Recouvre la rondelle réservée et pose-la contre le flanc, sur le plat.

07 / Le sous-bois
Émiette le vert au pied du rondin. Ajoute les quatre champignons et les copeaux au dernier moment, car l’humidité ramollit les meringues. Coupe huit parts au couteau long.

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 ↗