

Bûche de Noël au biscuit roulé chocolat, ganache chocolat noir, décors meringués

Recette pour 4

Description

Une manière simple de réaliser une bûche de Noël. Un dessert très chocolaté avec une belle combinaison de textures.

L'astuce du chef

Surveillez bien la cuisson : les coins de votre biscuit ne doivent pas être secs.

Plus le biscuit est fin, plus le four est chaud en température, plus le biscuit est épais, plus le four est bas en température.

Vous pouvez parfumer votre sirop d'imbibage.

Attention de ne pas mettre trop de sirop sur votre biscuit, sinon il risque de se déchirer lors de la formation du boudin (fragilité).

Lors du montage, tous les ingrédients qui composent la bûche doivent être froids.

Vous pouvez sans aucun problème congeler la bûche dans une boîte hermétiquement fermée.

Ingrédients

Biscuit roulade au chocolat

- 120 Gr Jaune d'œuf
- 250 Gr Oeuf entier
- 225 Gr Sucre
- 175 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 60 Gr Sucre
- 160 Gr Farine
- 20 Gr Cacao en poudre

Ganache au chocolat noir

- 600 Ml Crème 35% à cuisson
- 50 Gr Beurre pommade
- 550 Gr Chocolat noir

Meringue française

- 100 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 100 Gr Sucre
- 65 Gr Sucre glacé
- 0.50 Cuil. à thé Féculé de maïs

Sirop

- 250 Gr Sucre
- 500 Gr Eau

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Biscuit roulade

Dans un bol ou un robot électrique, fouettez les oeufs, les jaunes et le sucre (225 g) de manière à obtenir une consistance de ruban.

Pendant ce temps, montez les blancs d'oeuf en neige, serrez avec la deuxième partie du sucre (60 g). Incorporez, en pliant avec une spatule, la farine et le cacao en poudre (tamisé) dans le mix des oeufs en ruban.

Finalisez en incorporant les blancs montés.

À l'aide d'une spatule coudée, étalez régulièrement le biscuit sur une feuille de papier cuisson, avec une épaisseur d'environ 0,5 à 1 cm.

Faites ensuite glisser votre feuille de biscuit sur une plaque de cuisson.

Enfournez dans un four chaud à 400°F durant 6-8 minutes environ, en faisant attention lors de la cuisson à ne pas sécher votre biscuit.

Sirop d'imbibage

Faites bouillir votre eau et le sucre, arrêtez dès que votre sirop bout.

Laissez refroidir complètement avant de vous en servir.

Idéalement faites-le la veille.

Ganache au chocolat noir

Faites bouillir la crème avec le sirop de maïs, versez-la par la suite sur vos pistoles (morceaux) de chocolat noir dans un bol.

Mélangez à l'aide d'un fouet de manière à faire fondre le chocolat, ajoutez ensuite le beurre en pommade.

À ce moment-là, vous pouvez continuer le mélange avec une mixette à main, assurez-vous d'une belle homogénéité du mélange.

Réservez au froid, au moins 3 heures idéalement.

Meringue française

Montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre pendant deux ou trois minutes, puis incorporez le sucre glace (tamisé) à l'aide d'une spatule en plastique (maryse) en pliant.

Il ne vous reste plus qu'à pocher, sur un papier et une plaque allant au four, les différents décors de meringue pour la bûche.

Cuire au four à 212°F maximum pour environ 2h suivant l'humidité qui règne dans la pièce.

Montage de la bûche

1/ Une fois le biscuit froid, retournez-le sur une deuxième feuille de papier de cuisson pour que la partie croûtée (qui a séché au four) soit face vers le bas.

Décolliez le papier cuisson du dessus, en évitant si possible de déchirer le biscuit.

Imbibez généreusement de sirop la partie spongieuse du biscuit.

Puis étalez une belle épaisseur de ganache sur le biscuit, sur toute la surface.

Repliez avec les doigts le biscuit de manière à créer un petit boudin sur la longueur de la feuille de biscuit.

Continuez de rouler le boudin à l'aide de la feuille qui est sous le biscuit. Votre rouleau va grossir, assurez-vous que le bord de la feuille qui finalise le rouleau soit sous la bûche.

2/ Votre rouleau est prêt. Coupez les extrémités en biseau, les retailles vont nous servir à créer les noeuds de votre bûche (pour imiter les noeuds du bois).

Avec votre main, étalez de la ganache sur la totalité du rouleau, sur une fine épaisseur.

Déposez les retailles sur la bûche où vous le souhaitez (pour former les noeuds), assurez-vous bien de les coller.

À l'aide d'une spatule, déposez de la ganache le plus uniformément possible. Assurez-vous de donner une belle continuité entre votre rouleau et les noeuds que vous avez déposés (cherchez à donner du relief).

3/ À l'aide d'une fourchette, peignez la bûche pour la finaliser, lissez bien les extrémités ainsi que la surface des noeuds.

Il ne vous reste plus qu'à déposer vos décors.

Bon appétit!