



Gâteaux

Bûche de Noël "tradition"



3h20

1h

20 min

2h

475

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le biscuit à rouler

150 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Farine**
1 c. à soupe **Levure
chimique**

Ingrédients pour la crème au beurre

6 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
190 g **Beurre**
190 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**

Étape 1

Préparation de la crème au beurre

- 1 Couper le beurre en petits morceaux, le réserver à température ambiante pour qu'il devienne pommade.
- 2 Dans une casserole, mélanger le sucre avec l'eau. Laisser fondre sur feu doux jusqu'à obtenir un sirop épais sans coloration.
- 3 L'objectif étant d'obtenir un sirop entre 115 et 120 °C. Pour vérifier si le sirop est à bonne température, tremper une fourchette, le sucre doit former de minces filaments quand on la retire.
- 4 Mettre les jaunes dans le bol d'un batteur. Les battre à l'aide du fouet. Puis verser très progressivement le sirop en le faisant couler le long du récipient, tout en continuant à fouetter.
- 5 Fouetter à vitesse maximum jusqu'à ce que la préparation blanchisse, double de volume et soit bien refroidie.
- 6 Quand la préparation est froide et volumineuse, incorporer le beurre pommade. Continuer de battre afin d'obtenir une crème lisse. Aromatiser au parfum de son choix.
- 7 Réserver au frais.

Étape 2

Préparation du biscuit à rouler

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Clarifier les oeufs. Verser les jaunes et les blancs dans deux saladiers distincts.
- 3 Battre les blancs d'oeufs en neige.
- 4 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 5 Incorporer ensuite délicatement les blancs en neige au mélange jaunes et sucre.
- 6 Tamiser la farine et la levure, les mélanger très délicatement aux oeufs sucrés, en soulevant la pâte à l'aide de la spatule.
- 7 Etaler la préparation sur une plaque à pâtisserie rectangulaire recouverte de papier sulfurisé. Mettre au four pendant 10 minutes.
- 8 Sortir la plaque du four, la retourner. Enlever le papier sulfurisé et recouvrir le biscuit d'un torchon propre et humide. Rouler le biscuit avec le torchon dans le sens de la longueur. Laisser refroidir.

Étape 3

Dressage

- 1 Dérouler délicatement le biscuit, retirer le torchon et tartiner le biscuit de crème au beurre.
- 2 Rouler à nouveau le biscuit recouvert de crème, l'enrouler dans du film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- 3 Sortir la buche, couper en biais les extrémités. Disposer un bout sur le dessus de la bûche pour représenter un noeud d'arbre.
- 4 Recouvrir la buche de crème au beurre, tracer des sillons avec une fourchette pour imiter l'écorce du bois. Décorer.