

## Gâteaux et desserts au chocolat

# Bûche de Noël


**1h10**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**10 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**541**

CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du biscuit

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes, mettre les jaunes dans un grand saladier et les blancs dans le bol du batteur.
- 3 Blanchir les jaunes avec 2/3 du sucre en poudre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réserver.
- 4 Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs et les battre. Quand les blancs deviennent mousseux, incorporer doucement le sucre restant.
- 5 Arrêter le batteur et vérifier la consistance des blancs : s'ils tiennent sur le fouet du batteur, ils sont prêts.
- 6 Incorporer la moitié des blancs aux jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet. Puis verser le mélange jaunes d'œufs et blancs d'œufs dans le bol du batteur, mélanger délicatement avec une maryse.
- 7 Avec une passette, tamiser la farine au dessus des œufs tout en mélangeant.
- 8 La texture est parfaite lorsque la pâte forme un ruban quand elle est soulevée avec une cuillère en bois.  
Déposer la pâte sur la plaque de four préalablement

 Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour le biscuit

 4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 100 g **Sucre semoule**  
 100 g **Farine**  
 1 pincée(s) **Sel**

#### Ingrédients pour la crème au beurre

 250 g **Beurre**  
 200 g **Sucre semoule**  
 4 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 5 cl **Eau**  
 50 g **Cacao en poudre**  
 1 **Extrait de vanille**

#### Ingrédients pour la finition

 10 cl **Sirop de sucre**  
 3 cl **Rhum**

- 9 recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- 10 L'étaler de manière régulière puis l'enfourner pendant 6 minutes.

## Étape 2

### Préparation de la crème au beurre

- 1 Dans une casserole, verser l'eau et le sucre, mélanger et faire chauffer.
- 2 Pour vérifier la cuisson du sucre, en prélever un peu avec une cuillère à soupe et la tremper dans un saladier d'eau froide. Si le sucre forme une pâte, il est à bonne température (petit boulé).
- 3 Arrêter la cuisson du sucre en trempant la casserole dans un saladier d'eau froide.
- 4 Verser les jaunes dans le bol du batteur, verser progressivement le sucre en filet tout en battant le mélange. Puis continuer de battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse.
- 5 Continuer de battre, incorporer le beurre pommade. Avec une maryse, rassembler les ingrédients au centre et battre une dernière fois.
- 6 Quand le mélange est homogène, débarrasser la crème dans un saladier. Aplanir la surface du mélange et réserver à température ambiante.

## Étape 3

### Préparation du biscuit

- 1 Sortir le biscuit du four, il doit être souple et juste blondi.
- 2 Retourner le biscuit sur le plan de travail, enlever délicatement la feuille de papier sulfurisé.
- 3 Retourner la feuille de papier sulfurisé, la poser sur le biscuit et retourner le tout afin de positionner le papier dessous. Puis rouler le gâteau avec le papier.
- 4 Il est important de rouler le biscuit lorsqu'il est encore chaud afin qu'il ne casse pas.
- 5 Réserver le biscuit au réfrigérateur.
- 6 Séparer la crème dans deux saladiers : les 2/3 de la crème au beurre seront aromatisés au chocolat et 1/3 sera aromatisé à la vanille.
- 7 Ajouter l'extrait de vanille dans un des saladiers et fouetter.
- 8 Tamiser le cacao au dessus du second saladier de crème et fouetter.

## Étape 4

### Garnissage de la bûche.

- 1 Sortir le gâteau roulé du réfrigérateur, le dérouler sur un plan de travail.
- 2 A l'aide d'un pinceau, badigeonner légèrement le biscuit de sirop de sucre au rhum. Ne pas oublier d'imbiber les extrémités du biscuit.
- 3 Répartir la crème au chocolat à l'aide d'une spatule en

inox. Bien lisser afin qu'il y ait la même épaisseur partout.

- 4 Rouler le biscuit en s'aidant du papier sulfurisé pour le serrer. Parer les extrémités du biscuit en biais. Disposer une des extrémités sur le dessus de la bûche, on l'appelle le nœud de la bûche.
- 5 Débarrasser la bûche sur une assiette, la masquer délicatement avec le reste de crème au chocolat. La bûche doit être totalement recouverte de crème.

## Étape 5

### Décoration et dressage de la bûche

- 1 A l'aide d'une fourchette, réaliser des striures pour donner un effet écorce d'arbre.
- 2 Faire un cornet avec un morceau de papier sulfurisé taillé en triangle.
- 3 Dans le cornet, ajouter de la crème à la vanille. Ne pas trop en mettre pour pouvoir fermer le cornet.
- 4 Couper légèrement l'extrémité du cornet et dessiner le nœud de la bûche. Dessiner du lierre sur le long de la bûche.
- 5 Couper le même cornet en biseau. Faire de petites feuilles sur la branche de lierre. C'est prêt.