

Gâteaux Bûche au praliné


3h05

TEMPS TOTAL

1h45

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

1h

REPOS

639

CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit génoise

- 1 Préchauffer le four à 170 °C (Th. 6) en mode chaleur tournante. Préparer une casserole avec de l'eau chaude pour réaliser un bain marie.
- 2 Dans la cuve du batteur, casser les oeufs. Fouetter, puis verser le sucre semoule. Déposer le bol sur la casserole d'eau chaude et continuer à fouetter régulièrement.
- 3 Dans une autre petite casserole, verser le miel liquide et l'huile de noisette. Faire tiédir.
- 4 Battre le mélange oeufs et sucre jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 45 °C.
- 5 Pour savoir si le mélange est à bonne température, plonger le doigt dedans. Le liquide doit être plus chaud que la température du corps.
- 6 Mélanger le mélange miel et huile, le faire chauffer jusqu'à ce que l'ensemble soit bien liquide.
- 7 Quand le mélange oeufs et sucre commence à monter en température, baisser le feu.
- 8 Installer le bol sur le robot et fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et froid.
- 9 Eteindre le feu sous la casserole de miel.

Fouetter à pleine puissance et vérifier la température en

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le biscuit

4 **Oeuf(s) entier(s)**
75 g **Sucre semoule**
65 g **Farine**
25 g **Miel liquide**
25 ml **Huile de noisette**
1 g **Levure chimique**

Ingrédients pour la crème pâtissière

180 g **Lait entier**
40 g **Jaune(s) d'oeuf**
45 g **Sucre semoule**
20 g **Maïzena**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour la crème au beurre

120 g **Beurre**
30 g **Lait entier**
22 g **Jaune(s) d'oeuf**
12 g **Sucre semoule**

- 10 Fouetter à pleine puissance et verser la température en touchant le bol avec les mains.
- 11 Pendant ce temps, couper une feuille de papier sulfurisé, la déposer sur le plan de travail. Tamiser dessus la farine et la levure.
- 12 Une fois les oeufs bien montés, arrêter le robot. On obtient ainsi un sabayon.
- 13 Mettre une cuillère de sabayon dans la casserole de miel, mélanger. Puis verser le tout dans le bol. Mélanger délicatement à a maryse.
- 14 Puis incorporer la farine et la levure très progressivement. Mélanger délicatement pour ne pas faire retomber le biscuit. Pour cela, tourner en partant du milieu, et en allant vers les côtés.
- 15 Mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceau de farine.
- 16 Poser sur une plaque de jour une feuille de papier cuisson, puis dessus une feuille de papier aluminium.
- 17 Il est préférable d'utiliser un cadre. Mais en l'absence de cadre, le papier aluminium permet de contenir la pâte et d'éviter qu'elle ne coule sur les côtés.
- 18 Verser la pâte sur le papier aluminium. L'étaler uniformément à l'aide d'une spatule coudée.
- 19 Ce biscuit est bien épais et moelleux, il n'a pas besoin d'être imbibé avec un alcool.
- 20 Mettre au four pendant 14 minutes.
- 21 A mi-cuisson, retourner le biscuit dans le four pour obtenir une cuisson uniforme.
- 22 Au bout de 14 minutes, sortir le biscuit du four. Le faire glisser sur une grille puis le recouvrir de papier sulfurisé. Poser dessus les gants de cuisine et laisser refroidir.

Ingrédients pour la meringue italienne

30 g **Sucre semoule**
20 g **Blanc(s) d'oeuf**
10 g **Eau**

Ingrédients pour la crème praliné

100 g **Pâte praliné**
90 g **Mascarpone**

Ingrédients pour les noisettes caramélisées

250 g **Noisette(s) entière(s)**
60 g **Sucre semoule**
25 g **Eau**

Ingrédients pour le praliné coulant

50 g **Pâte praliné**
1 c. à café **Huile de noisette**

Ingrédients pour le dressage

100 g **Pâte d'amande**
1 **Spray alimentaire**

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Verser le lait dans une casserole. Amener à ébullition.
- 2 Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier. Ajouter le sucre. Fouetter.
- 3 Blanchir le sucre et les jaunes permet d'éviter que le sucre ne commence à cuire les jaunes d'oeufs.
- 4 Ajouter la maïzena dans le mélange jaunes-sucre. Continuer à fouetter.
- 5 Une fois le lait à ébullition, verser un tiers dans le mélange jaunes-sucre. Mélanger.
- 6 Puis verser le tout dans la casserole de lait.
- 7 Mettre sur le feu et amener à ébullition. Fouetter sans interruption pour éviter que la crème n'attache au fond.
- 8 Quand la crème a épaissi, continuer la cuisson pendant deux minutes, tout en fouettant. Baisser la puissance du feu de moitié.
- 9 Au bout de deux minutes, retirer la casserole du feu. Incorporer le beurre coupé en morceaux. Fouetter pour le faire fondre.
- 10 Débarrasser la crème dans un cul de poule.

- 11 Filmer au contact pour éviter la formation d'une croûte.
- 12 Laisser refroidir à température ambiante, puis réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation de la crème au beurre

- 1 Verser les jaunes d'oeufs dans une casserole, ajouter le sucre. Fouetter à froid.
- 2 Verser le lait, fouetter.
- 3 Allumer sur feu moyen et continuer à fouetter.
- 4 Une fois la crème épaissie, éteindre le feu et continuer à fouetter.
- 5 Débarrasser la crème dans la cuve du batteur. Fouetter jusqu'à ce que la crème devienne tiède.
- 6 Pendant ce temps, préparer une casserole avec de l'eau chaude pour réaliser un bain marie.
- 7 Quand le sabayon est tiède, ajouter progressivement le beurre en morceaux, tout en continuant à fouetter.
- 8 Baisser alors légèrement la puissance du fouet.
- 9 Pour éviter que la crème n'éclabousse, entourer la cuve du batteur de film alimentaire. Laisser juste un passage pour mettre le beurre.
- 10 Une fois la crème suffisamment épaisse, retirer le film. Puis arrêter le robot.
- 11 Si la crème est un peu dure, la poser sur le bain marie pendant quelques secondes pour la réchauffer et ainsi l'assouplir.
- 12 Remettre ensuite la cuve sur le robot et fouetter à nouveau pendant quelques secondes.
- 13 Pour préparer la meringue italienne, verser les blancs d'oeufs dans le bol d'un robot. Les monter en neige.
- 14 Pendant ce temps, préparer un sirop. Verser l'eau et le sucre dans une casserole. Cuire à 121 °C.
- 15 Baisser légèrement la vitesse du robot dans lequel les blancs montent en neige. Il faudra à nouveau augmenter sa vitesse quand le sirop sera presque prêt.
- 16 Quand le sucre est à 115 °C, fouetter les blancs à vitesse maximale.
- 17 Quand le sirop est à 121 °C, le retirer du feu et le verser délicatement sur les blancs en train de monter.
- 18 Continuer à fouetter les blancs pour obtenir une meringue italienne bien lisse. Celle-ci doit rester tiède.
- 19 Une fois la meringue prête, arrêter le robot. Le fouet trempé dans la meringue, puis retiré, doit former un bec d'oiseau.
- 20 Verser la meringue dans la crème au beurre. Fouetter à nouveau au robot.
- 21 Si le mélange tranche, ce qui signifie qu'il devient granuleux, il suffit alors de poser le bol pendant quelques secondes sur le bain marie pour le tiédir légèrement. Puis de le fouetter à nouveau au batteur.
- 22 En l'absence de thermomètre, il est possible de savoir si

le sirop est à 121 °C : les bulles commencent alors à épaissir et l'écume blanche disparaît.

Étape 4

Préparation des noisettes caramélisées

- 1 Préchauffer le four en chaleur tournante à 150 °C (Th. 5).
- 2 Disposer les noisettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faire dorer au four.
- 3 Verser l'eau et le sucre dans une grande casserole, faire chauffer. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 4 Cette recette peut être réalisée avec tous les fruits secs.
- 5 Quand le sirop devient épais, récupérer les noisettes au four.
- 6 Verser les noisettes dans le sirop. Mélanger pour bien les enrober.
- 7 En premier, le sucre va cristalliser et devenir blanc.
- 8 Continuer alors à mélanger jusqu'à ce que le sucre recommence à fondre et à dorer.
- 9 Quand le sucre commence à caraméliser, baisser légèrement le feu.
- 10 Quand on obtient un caramel léger, débarrasser les noisettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les séparer avec la cuillère, puis les laisser refroidir.

Étape 5

Réalisation de la crème au praliné

- 1 Afin de préparer la crème au praliné, sortir la crème au beurre, la crème pâtissière, le mascarpone, le praliné texture craquante et les noisettes.
- 2 Verser la crème pâtissière bien froide dans la cuve du robot. La fouetter pour la lisser.
- 3 Arrêter le robot et ajouter le mascarpone. Fouetter à nouveau. Puis arrêter le robot et réserver.
- 4 Dans une autre cuve, mettre la crème au beurre restée à température ambiante.
- 5 Si la crème au beurre est trop froide, la chauffer légèrement puis la fouetter à nouveau pour lui redonner une texture bien lisse.
- 6 Ajouter le praliné texture craquante. Poser la cuve sur le robot et fouetter pendant quelques secondes.
- 7 Poser éventuellement la crème sur un bain marie pendant quelques secondes pour la réchauffer et rendre sa texture plus souple et fondante.
- 8 Remettre ensuite la cuve sur le robot et fouetter à nouveau.
- 9 Quand la crème est bien souple, arrêter le robot.
- 10 Ajouter la crème pâtissière au mascarpone froide dans la crème au beurre au praliné tiède. Incorporer délicatement avec une maryse.
- 11 A ce moment-là, ne pas utiliser le fouet du robot, cela

risquerait de faire grainer la crème.

Étape 6

Finition de la bûche

- 1 Mettre dans un cul de poule le praliné lisse. Ajouter l'huile de noisette et mélanger. Réserver dans une pipette.
- 2 Mettre les noisettes caramélisées dans une poche à douille non percée. Poser celle-ci sur une planche à découper puis taper dessus avec un rouleau à pâtisserie pour concasser les noisettes.
- 3 Prendre le biscuit génoise, le retourner sur une planche à découper. Puis décoller la feuille de papier aluminium au dos.
- 4 Poser une feuille de papier sulfurisé sur le biscuit et le retourner à nouveau.
- 5 Couper les bords du biscuit à l'aide d'un grand couteau éminceur.
- 6 Remplir une poche à douille avec la crème au praliné. Faire juste un petit trou au bout de la poche.
- 7 Déposer des bandes de crème au praliné sur toute la surface du biscuit. Laisser une marge sans crème sur les bords.
- 8 Déposer sur la crème quelques noisettes caramélisées concassées. En garder quelques-unes pour le dressage.
- 9 A l'aide de la pipette, déposer une bande de praliné coulant sur le bord de la bûche, sur toute la longueur.
- 10 Rouler la bûche en s'aidant du papier sulfurisé. Pousser légèrement le biscuit avec le papier, tout en roulant. Disposer le bord sur le dessous. Serrer doucement la bûche avec la main.
- 11 Ensuite, retirer le papier sulfurisé sur le dessus et garnir le dessus de la bûche avec une fine couche de crème au praliné. La poser sur une plaque.
- 12 Passer le dos d'une cuillère sur la crème pour lui donner un effet "faux bois".
- 13 Mettre la bûche pendant 1 heure au réfrigérateur, ou 20 minutes au congélateur.

Étape 7

Dressage

- 1 Prendre un morceau de pâte d'amande blanche. Le rouler en petits boudins sur une planche à découper. Puis couper des tranches.
- 2 A l'aide d'une grosse cuillère à soupe, écraser chaque rondelle de pâte d'amande en laissant le milieu un peu plus épais pour faire l'effet des côtes d'une feuille. Affiner les bords.
- 3 A l'aide de la partie ronde du bout d'un stylo à billes, marquer le milieu puis les rainures des feuilles.
- 4 Décoller les feuilles obtenues avec un couteau, les réserver sur une assiette.
- 5 Sortir la bûche du réfrigérateur. Décoller le dessous à

- l'aide d'une grande spatule.
- 6** Vaporiser du spray velours chocolat sur la bûche.
- 7** A défaut, utiliser du sucre glace ou du cacao en poudre.
- 8** Couper les bouts de la bûche. Chauffer le couteau dans de l'eau chaude pour avoir une coupe plus nette.
- 9** A l'aide de deux spatules, déposer la bûche sur une assiette de dressage.
- 10** La décorer de feuilles en pâte d'amande et de noisettes caramélisées.
- 11** Servir une part dans une assiette, décorer d'un trait de praliné.