Bûche de Noël



2 dl d'eau 150 g de sucre Cuire jusqu'à obtention d'un liquide sirupeux.

Arômes:

chocolat

mocca

kirsch

2 jaunes d'œuf

250 g de beurre

Ajouter 120 g de chocolat en poudre, au sirop.

Remplacer l'eau par du café fort.

Ajouter 2 cs de kirsch à la crème froide.

Battre mousseux.

Verser le sirop chaud sur les jaunes d'œufs et remuer jusqu'à refroidissement de la masse.

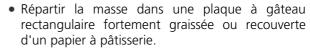
Travailler en pommade et ajouter à la masse. Garder

au frais.

4 à 5 œufs (selon grandeur de la plaque à gâteau) 25 à 30 q de sucre par œuf 1 pincée de sel

15 g de fécule et 15 q de farine par œuf Battre très ferme.

Tamiser et incorporer délicatement à la masse à l'aide d'une spatule en caoutchouc.



- Cuire au milieu du four préchauffé à 200° C pendant 10 minutes.
- Sortir le gâteau, décoller les bords, retourner sur un linge (cette manipulation doit se faire rapidement).
- Enlever la plaque et le papier, répartir env. 300 g de gelée de fruits (framboises, raisinets, coings ou orange).
- Rouler rapidement le biscuit. Le laisser refroidir dans le linge sur une grille à pâtisserie.



Montage:

- Couper les deux extrémités en biais.
- Masquer le biscuit roulé avec la crème au beurre.
- Décorer à l'aide de sujets en massepain.