

Bûche de Noël



Crème au beurre

2 dl d'eau
150 g de sucre

Cuire jusqu'à obtention d'un liquide sirupeux.

Arômes:

- chocolat
- mocca
- kirsch

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.

2 jaunes d'œuf

Battre mousseux.

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

250 g de beurre

Travailler en pommade et ajouter à la masse. Garder au frais.

Biscuit roulé

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

Battre très ferme.

15 g de fécule et
15 g de farine par œuf

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



- Répartir la masse dans une plaque à gâteau rectangulaire fortement graissée ou recouverte d'un papier à pâtisserie.
- 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.