

BÛCHE

FLOCONS DE NOËL



BISCUIT CACAO

Vous en aurez plus que nécessaire, il est difficile de fouetter de très petites quantités.

250 g de sucre en poudre
250 g de farine T55
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs
50 g de cacao en poudre non sucré

Fouettez les jaunes et la moitié du sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Montez les blancs en meringue avec le reste du sucre, mélangez délicatement avec les jaunes montés. Ajoutez la farine et le cacao tamisés puis versez dans le moule et enfournez à 180°C pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce qu'il revienne en place quand vous appuyez avec votre doigt dessus. Laissez refroidir.

INSERT POMME CARAMEL

6-7 pommes acidulées (type Granny Smith)
3 càs de sucre en poudre

Lavez, pelez épépinez les pommes. Faites-les confire avec le sucre et un fond d'eau dans une casserole en couvrant au début. Une fois les pommes bien confites, déposez-les dans le moule à insert et réservez au congélateur jusqu'au montage de la bûche.



APPAREIL À TUILES FLOCONS

100 g de beurre mou
100 g de sucre glace
100 g de blanc d'oeuf
100 g de farine T55

Fouettez le beurre mou et le sucre. Incorporez les blancs puis terminez avec la farine. Mélangez bien puis réservez au frigo. Quand vous êtes prêts à faire les flocons, faites revenir l'appareil à température ambiante, étalez-le sur le moule flocons à l'aide d'une petite spatule et enfournez pour environ 12 minutes à 165°C.

GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT

Vous en aurez plus que nécessaire.

240 g de sucre en poudre
300 g de glucose
160 g d'eau
200 g de lait concentré non sucré
300 g de chocolat noir de couverture
18 g de gélatine or

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide au moins 15 minutes. Mettez le chocolat, le lait concentré non sucré et la gélatine ramollie dans un récipient haut et étroit. Portez à ébullition le sucre, le glucose, le colorant et l'eau et versez sur le chocolat. Mixez en essayant de ne pas faire de bulles (pour cela, pensez à incliner votre mixeur). Réservez au frigo.

DÉCORATION

Placez la bûche sur une grille. Faites revenir le glaçage à 37°C, mixez pendant 3 minutes puis glacez la bûche congelée d'un mouvement fluide. Laissez-la égoutter puis posez-la sur le plat de service et laissez-la décongeler.

Déposez les tuiles sur la bûche juste au moment de servir (sinon elles vont ramollir).

