



Niveau Facile

Bûche de Noël

Tout chocolat



8 - 10 personnes

GÉNOISE

4 œufs
120 g de sucre
30 g cacao
120 g de farine
1/2 cuil. à café de levure

SIROP DE CACAO

50 g de cacao
50 g de sucre
50 ml d'eau

GANACHE CHOCOLAT

250 ml crème liquide
250 g de mascarpone
8 cuil. à soupe de cacao
3 cuil. à soupe de sucre glace

DÉCORS

300 g de chocolat
Sucre glace

GÉNOISE

Blanchir les œufs et le sucre (3 fois le volume)

Ajouter la farine, le cacao et la levure, en 2 temps, à la maryse

Déposer une feuille de cuisson sur une plaque de four

Étaler uniformément l'appareil sur la plaque

Cuisson 160° 10 mn

Une fois tiède décoller la génoise puis l'enrouler dans la feuille sulfurisée et réserver

SIROP DE CACAO

Faire cuire le cacao, le sucre et l'eau puis laisser refroidir

GANACHE

Mélanger au fouet la crème liquide et le mascarpone

Ajouter le cacao puis le sucre glace et réserver

DÉCORS

Mettre le chocolat au bain-marie,

puis l'étaler au rouleau très finement entre 2 feuilles sulfurisées, laisser refroidir et réserver

ASSEMBLAGE

Déranger la génoise puis l'imbiber avec le sirop de cacao

Étaler la ganache sur la génoise et réserver une portion de ganache pour la finition

Rouler la génoise

Étaler le reste de ganache

Eclater les morceaux de chocolat pour décorer la bûche

Saupoudrer de sucre glace

Mettre la bûche au frais minimum 6h

@ Chef Christophe