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

Etaler 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

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

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

Rouler la génoise

Etaler 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

Niveau Facile

# Bûche de Noël

## Framboise & chocolat blanc

8 - 10 personnes

### GÉNOISE

4 œufs
120 g de sucre
Arôme de vanille
120 g de farine
1/2 cuil. à café de levure

### SIROP DE FRAMBOISE

120 g de framboises
50 g de sucre
50 ml d'eau

### GANACHE CHOCOLAT BLANC

200 g de chocolat blanc
3 œufs
80 g de sucre
250 g de mascarpone

### GARNITURE

250 g de framboises

### DÉCORS

300 g de chocolat blanc
100 g de framboises

### GÉNOISE

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

Ajouter l'arôme de vanille

Ajouter la farine et la levure et mélanger à la maryse

Déposer une feuille de cuisson sur une plaque de four

Etaler 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 FRAMBOISE

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

### GANACHE

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie puis tiédir

Mélanger au fouet les œufs, le sucre et le mascarpone

Mélanger les deux appareils puis réserver au frais

### DÉCORS

Mettre le chocolat blanc au bain-marie,

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

### ASSEMBLAGE

Dérouler la génoise puis l'imbiber avec le sirop de framboise

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

Parsemer les 250 g de framboise puis rouler la génoise

Etaler le reste de ganache

Eclater les morceaux de chocolat blanc pour décorer la bûche

Finir avec les 100 g de framboises

Mettre la bûche au frais minimum 6h

@ Chef Christophe

# Bûche de Noël
## Choco-noisette

Niveau intermédiaire

8 - 10 personnes

| GÉNOISE | PÂTE À TARTINER | GARNITURE | DÉCORS |
|---|---|---|---|
| 4 œufs | 100 g de chocolat | 100 g de noisettes concassées | 700 g de chocolat |
| 120 g de sucre | 180 g de noisettes | | 150 g de noisettes |
| Arôme de vanille | 90 g de sucre | | 100 g d'huile (noisette ou neutre) |
| 120 g de farine | Huile de noisette ou neutre | | |
| 1/2 cuil. à café de levure | | | |

### GÉNOISE

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

Ajouter l'arôme de vanille

Ajouter la farine et la levure et mélanger à la maryse

Déposer une feuille de cuisson sur une plaque de four

Etaler 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

### PÂTE À TARTINER

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie puis tiédir

Torréfier les noisettes dans une poêle puis retirer du feu

Frotter les noisettes tièdes pour enlever la peau puis les mixer au robot pour en obtenir une poudre

Ajouter le sucre dans une casserole pour obtenir un caramel puis l'étaler entre deux feuilles sulfurisées

Casser le caramel pour l'ajouter à la poudre de noisettes et mixer le tout

Ajouter le chocolat fondu tiède puis mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme

Si la pâte est trop épaisse ajouter de l'huile de noisette ou neutre

### GARNITURE

Concasser les 100 g de noisettes torréfiées

@ Chef Christophe

# Bûche de Noël
## Choco-noisette

Niveau intermédiaire

8 - 10 personnes

### DÉCORS

Mettre le chocolat au bain-marie

Concasser 150 g de noisettes torréfiées

Mélanger les noisettes avec l'huile et le chocolat puis tiédir

### ASSEMBLAGE

Dérouler la génoise et étaler la pâte à tartiner

Parsemer de noisettes concassées

Rouler le gâteau

Refroidir la bûche puis la déposer sur une grille pour y verser le décors

(ne doit pas être trop chaud)

Mettre la bûche au frais minimum 6h

@ Chef Christophe

Niveau difficile

# Bûche de Noël
## Citron meringuée

8 - 10 personnes

### GÉNOISE
4 œufs
120 g de sucre
Arôme de vanille
120 g de farine
1/2 cuil. à café de levure

### VACHERIN
1 blanc d'œuf
140 g de sucre

### LEMON CURD
130 g de sucre
200 g de beurre pommade
4 œufs
4 citrons verts
1 feuille de gélatine
(ou Agar agar)

### CRÈME CITRON
500 g de mascarpone
250 ml de crème liquide

### DÉCORS
6 blancs d'œuf
250 g de sucre
2 cuil. à soupe d'eau

## GÉNOISE

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

Ajouter l'arôme de vanille

Ajouter la farine et la levure et mélanger à la maryse

Déposer une feuille de cuisson sur une plaque de four

Etaler 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

## VACHERIN (MERINGUE)

Au fouet battre le blanc en neige avec 25 g de sucre

Dés que le blanc commence à serrer ajouter progressivement 50 g de sucre

Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante

Verser le reste du sucre et mélanger à l'aide d'une maryse

pour ne pas faire retomber les blancs

Préchauffer le four à 150°

Remplir une poche à douille

Etaler les blancs sur un papier sulfurisé (rectangle de 6 cm sur18 cm)

Enfourner 8 mn puis baisser le four à 90° pendant 2 h

Refroidir à température ambiante puis réserver

@ Chef Christophe

Niveau difficile

# Bûche de Noël
## Citron meringuée

8 - 10 personnes

### LEMON CURD

Ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide (ou l'Agar agar)

Zester les citrons puis les presser dans un saladier, y ajouter le sucre et les œufs

Faire chauffer le saladier au bain-marie

Mélanger au fouet (l'appareil doit tripler de volume)

Enlever le saladier de la casserole puis ajouter la feuille de gélatine essorée (ou l'Agar agar)

Continuer à mélanger 5 à 6 mn puis ajouter le beurre en pommade

Bien mélanger et réserver au frais

### CRÈME DE CITRON

Fouetter au batteur ou au fouet le mascarpone, la crème liquide et la moitié du Lemon Curd

Bien serrer l'appareil (il doit former un pic au bout du fouet)

### DÉCORS (MERINGUE ITALIENNE)

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole

Porter à ébullition et cuire à feu doux

Le sirop doit être épais mais sans coloration

Refroidir la casserole dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson

Monter les blancs en neige presque ferme

Couler le sirop le long de la paroi du batteur tout en fouettant

Fouetter jusqu'au refroidissement complet des blancs

### ASSEMBLAGE

Dérouler la génoise

Remplir une poche à douille de l'autre moitié de Lemond Curd afin de réaliser 4 traits de Lemon curd sur la largeur de la génoise en les espaçant de 3 ou 4 cm (1/2 cm épaisseur)

Etaler la crème de citron sur la génoise (faire attention de ne pas déplacer le Lemon Curd)

Rouler la génoise et la déposer sur le rectangle de vacherin

A l'aide d'une spatule, étaler la meringue italienne (décors) sur la totalité du roulé

Dorer la meringue à l'aide d'un chalumeau ou au four grill

Mettre la bûche au frais minimum 6h

@ Chef Christophe