

La cuisine de Boomy



Voici la première [bûche](#) de l'année 2014 et ça ne sera pas la dernière.

Une bûche délicieuse et si comme moi vous êtes fan de cette gourmandise vous devriez être comblés. Elle demande un peu de temps pour sa préparation mais elle en vaut vraiment la peine.

Une recette que j'ai trouvé sur le blog [autour de ma table](#) et que j'ai confectionné en partie avec mon Cook'in et avec le moule bûche de chez Demarle.

Si vous n'avez pas le Cook'in ne vous inquiétez pas je vous fournis également la manière de faire sans le robot.

- 4 œufs
- 100 gr de sucre semoule
- 10 gr de sucre semoule
- 100 gr de farine
- ½ cc de levure chimique

Pour celles qui ont le Cook'in :

Placer le fouet sur les lames.

Dans le bol mettre les œufs et le sucre et programmer 5 min, 40°, vit 5.

Retirer le bouchon et faire refroidir 2 min, vit 5

Rajouter ensuite la farine et la levure et mélanger 15s, vit 3

Pour celles qui n'ont pas le Cook'in :

A l'aide d'un batteur électrique battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume, environ 5 minutes.

Tamiser la farine et la levure ensemble et rajouter à la préparation à l'aide d'une spatule.

Préchauffer votre four à 210°.

Verser la pâte dans le flexipan plat ou à défaut dans une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson et faire cuire 7 à 8 minutes.

Saupoudrer des 10 gr de sucre semoule restants et laisser refroidir.

Chantilly aux Ferrero

- 350 gr de crème liquide entière
- 150 gr de mascarpone
- 50 gr de sucre glace
- 12 Ferrero

Mixer les Ferrero jusqu'à obtention d'une purée. Réserver

Monter la crème très froide (je laisse toujours la crème ainsi que le fouet de mon robot au congélateur 15 à 20 minutes avant de monter ma crème) avec le mascarpone et le sucre glace. Une fois qu'elle commence à monter rajouter petit à petit les Ferrero mixés.

Réserver.

Faire un sirop avec un peu d'eau et du sucre semoule et faire chauffer quelques secondes au micro-onde.

Imbiber votre génoise de ce sirop à l'aide d'un pinceau et couper une bande de la taille de votre gouttière ou de votre moule en silicone, et une petite bande qui sera placée à l'intérieur de la bûche.

Si vous avez une gouttière classique la chemiser d'une feuille de rhodoïd, si vous utiliser le nouveau moule à bûche Demarle ce n'est pas nécessaire et dresser la moitié de la chantilly aux Ferrero, poser la petite bande de génoise et compléter avec le reste de chantilly. Finir avec la grande bande de génoise qui servira de base à votre bûche.

L'entreposer au congélateur au minimum 3 heures, j'ai laissé la mienne toute une nuit.

Glaçage miroir au chocolat

- 80 gr d'eau
- 240 gr de sucre semoule
- 12 gr de gélatine
- 160 gr de crème liquide entière
- 80 gr de cacao en poudre non sucré

Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.

Faire chauffer l'eau avec le sucre jusqu'à l'ébullition. Rajouter le cacao, mélanger. Réserver.

Faire chauffer la crème. Quand elle boue étendre le feu et ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger

Mélanger les 2 préparations et laisser refroidir.

Le glaçage sera prêt lorsqu'il aura atteint 30°. Cette opération aura duré 30 minutes.

A ce moment là sortir la bûche du congélateur, la démouler et étaler le glaçage sur la bûche gelée.

Décorer à votre guise et laisser décongeler au réfrigérateur.

Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur

