

Buchettes roulées « bouilles de rennes »

Pour 4 personnes

Biscuit roulé

120g de jaunes d'œufs (6 jaunes)

125g de blancs d'œufs (4 blancs)

50g de beurre fondu

100+40g de sucre

30g de farine

40g de fécule de pomme de terre

40g de cacao en poudre

Garniture

Confiture au choix

Déco

150g de chocolat blanc

300g de crème de marron

200g de crème liquide bien froide

100g de chocolat noir

Des smarties rouges

Des yeux décoratifs

Cacao poudre

Le biscuit roulé: recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180°C.

Montez les blancs en neige ferme avec 40g de sucre.

Fouettez les jaunes avec 100g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et doublent de volume.

Tamisez la farine avec la fécule et la poudre de cacao.

Incorporez 1/3 des blancs dans les jaunes, ajoutez les poudres, mélangez délicatement avant d'incorporer le restant des blancs et enfin le beurre fondu.

Versez cette préparation sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, étalez-la et enfournez à 180°C pendant 12 minutes.

Sortez le biscuit du four, couvrez-la d'un torchon humide, retournez-la, retirez la plaque et laissez refroidir. Découper la pâte en quatre et garnissez-la garnir de confiture avant de la rouler sur elle même.

Emballez les roulés dans du film alimentaire et placez-les au frigo pendant 2-3 heures.

Le décor : Faites fondre le chocolat blanc et mélangez-le à la crème de marron, montez la crème en chantilly avant de l'incorporer délicatement au mélange crème de marron-chocolat blanc. Recouvrez vos buchettes avec cette ganache. Saupoudrez de poudre de cacao.

Les bois de rennes: tempérez le chocolat. Dessinez les bois de rennes sur l'envers d'une feuille de papier sulfurisé puis à l'aide d'une poche à douille munie d'un tout petit embout dessiner le contour des bois de rennes, laissez prendre quelques minutes et remplissez avec le reste du chocolat. Laissez durcir avant de décoller les bois et plantez-les dans les buchettes, un smarties rouge pour les nez et les deux yeux et voilà les enfants vont adorer.

(Vous trouverez le modèle des bois de rennes et les températures de tempérage en pièces jointes)