

BUCHE CHOCOLAT MARRON (thermomix)



Ingrédients :

- 400 g de marrons cuits en bocal
- 270 g de crème de marrons vanillée en conserve
- 170 g de beurre à température ambiante
- 170 g de sucre glace
- 170 g de chocolat à faire fondre
- 1 pincée de sel

Préparation :

- mettre dans le bol, le chocolat coupé en carré
- puis mixer 10 secondes à vitesse 7
- racler les parois du bol avec une spatule
- puis programmer 4 minutes à 37°C vitesse 2
- puis réserver et nettoyer le bol
- mettre dans le bol, les marrons
- puis mixer 10 secondes à vitesse 5
- ajouter la crème de marron et la pincée de sel
- puis mixer 10 secondes à vitesse 4
- ajouter ensuite le sucre glace
- puis mixer 20 secondes à vitesse 3
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter le beurre
- puis mixer 1 minute à vitesse 3
- insérer le fouet
- puis ajouter le chocolat réservé
- mixer 1 minute à vitesse 2
- tapisser de film alimentaire transparent l'intérieur d'un moule à bûche
- verser la préparation à l'intérieur du moule
- mon moule étant trop grand
- j'ai fabriqué une cale en carton
- pour réduire la longueur du moule
- rabattre les extrémités du film alimentaire
- puis placer le moule au réfrigérateur pendant 12 heures pour que la préparation durcisse
- le lendemain ou 3 heures avant de servir
- sortir le moule du réfrigérateur
- ôter le film alimentaire

- couper les extrémités de la bûche en biais avec un couteau
- puis les déposer sur un plat de service
- tracer des traits avec une fourchette pour imiter les rainures du bois.
- modeler une chute de pâte pour imiter un début de ramification de branche coupée
- remettre la bûche au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Au moment de servir, décorer la bûche
- servir la bûche en tranches accompagnée de crème anglaise.

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog de [Anne-Sophie](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2018
<http://thermominoux.over-blog.com>