

# BÛCHE DE NOËL PRALINÉ VANILLE

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

## Ingrédients pour la génoise :

- 4 Oeufs
- 1 Sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 120g de sucre
- 90 g de Farine
- 30g de Maïzena
- 1 Moule à rebords

## Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots :

- > Préchauffer le four à 200°C
- > Mettre le fouet dans le bol du robot
- > Mettre les oeufs, le sucre et le sucre vanillé dans le bol
- > Programmer 12 Min / 37°C / Vitesse 3 > Retirer le fouet
- > Racler les bords
- > Rajouter la farine, la maïzena et la levure chimique
- > Programmer 20 Sec / Vitesse 2
- > Etaler la préparation dans un moule à rebords
- > Enfourner 10 Min à 200°C
- > Sortir la génoise du four et retourner le moule sur un torchon humide > Démouler la génoise du moule

- > Enrouler la génoise à l'aide du torchon humide pour éviter qu'il ne se casse
- > Laisser la génoise dans le torchon et préparer la chantilly au mascarpone et le croustillant praliné

### Ingrédients pour le croustillant praliné :

- 170g de chocolat praliné
- 85g de crêpes dentelle
- 30g Pralin

### Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots :

- > Mettre le chocolat praliné dans le bol > Mixer 5 Sec / Vit 8
- > Programmer 5 Min / 60°C / Vit 1 > Ajouter les crêpes dentelle
- > Mélanger 20 sec / Vit 4
- > Etaler la préparation sur l'ensemble de la génoise
- > Parsemer le pralin sur le croustillant au praliné
- > Réserver au réfrigérateur > Laver le bol

### Ingrédients pour la Chantilly au mascarpone :

- 250g de Mascarpone
- 200g de Crème entière
- 30g de Sucre glace
- 1 CS Extrait de vanille

### Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots :

- > Insérer le fouet dans le robot
- > Mettre la crème entière, l'extrait de vanille et le mascarpone dans le bol du robot (> Si possible, Placer le bol entier dans le congélateur 15/20 Min, cela aide la chantilly à prendre plus vite ! )
- > Sortir le bol complet du congélateur > Programmer 2 Min / Vitesse 3
- > Ajouter le sucre dans le bol > Programmer 1 Min / Vitesse 4
- > Etaler la Chantilly sur le croustillant au praliné
- > Roulé la génoise et couper droit aux extrémités
- > Poser une des extrémités sur le dessus de la génoise
- > Préparer la ganache au chocolat

### Ingrédients pour la ganache au chocolat :

- 200g Chocolat noir
- 250g Mascarpone
- 200g Crème entière
- 30g Sucre glace

### Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots :

- > Mélanger le mascarpone et le sucre glace  
( Thermomix : 20 Sec / Vit 4 / Fouet )
- > Monter la crème entière en chantilly  
( Thermomix : 2Min / Vit 3 / Fouet )
- > Incorporer délicatement la chantilly avec le mascarpone
- > Faire fondre le chocolat (micro-onde ou bain marie)

( Thermomix : 3Min / 50°C / Vit 2 )

- > Mélanger la chantilly de mascarpone avec le chocolat fondu
- > Étaler la ganache au chocolat sur toute la buche
- > A l'aide d'une fourchette, faite des stries pour donner une forme de vrai bûche
- > Placer la bûche au réfrigérateur
- > Décorer la bûche au moment de servir