



Ingrédients

Sirop pour imbiber le biscuit

Eau : 10 cl

Sucre semoule : 80 g

Vanille : un peu

Biscuit à rouler

Jaune d'œuf : 115 g (7 ou 8 jaunes)

Sucre semoule : 280 g

Farine : 187 g

Levure : 17 g

Blanc d'œuf : 230 g (7 à 8 blancs)

Crème légère au chocolat ou

Mousse

Chocolat couverture : 100 g

Crème liquide 35 % MG : 25 cl

Ganache chocolat

Chocolat couverture : 150 g

Crème liquide 35 % : 15 cl

Beurre : 20 g

Ganache chocolat

Chocolat couverture : 150 g

Crème liquide 35 % : 15 cl

Beurre : 20 g

BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT ORANGE

1. Sirop pour imbiber le biscuit. Mélanger le sucre et l'eau froide dans une casserole puis mettre sur le feu jusqu'à ébullition. Réserver et à froid y ajouter l'arôme vanille (ou arôme à l'écorce d'orange).

2. Biscuit à rouler. Blanchir les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc moussueux et y ajouter la farine tamisée et la levure.

Monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement à la spatule dans le mélange ci-dessus. Placer un papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et étaler l'appareil sur celle-ci (environ 5 mm d'épaisseur). Cuisson au four à 210° environ 8/10 minutes. Démouler le biscuit sur un papier cuisson propre et laisser refroidir.

3. Crème légère au chocolat ou Mousse. Mettre le chocolat à fondre au bain marie pendant que vous montez la crème liquide en chantilly. Verser le chocolat une fois fondu sur votre crème et à la spatule l'incorporer délicatement. Votre mousse est prête.

4. Ganache chocolat

Faire chauffer votre crème puis, feu éteint, incorporer votre cho-

colat. Une fois fondu, mettre le beurre en petits morceaux dans votre préparation fouetter et réserver au frais jusqu'à ce que la ganache prenne.

5. Montage de la Bûche

Sur votre papier cuisson étaler votre biscuit (parer les bords).

Imbiber (pas trop) le biscuit avec le sirop à l'aide d'un pinceau.

Étaler bien votre mousse chocolat (sur biscuit) et disperser sur toute la surface des petits morceaux d'oranges confites. Aidez-vous de votre papier cuisson pour rouler votre biscuit en bûche.

Réserver au froid pendant 2 h environ. Après refroidissement, sortir la Bûche du réfrigérateur et fouetter la ganache chocolat avant de l'étaler sur la bûche à l'aide d'une spatule.

Servez-vous d'une fourchette pour décorer le faux bois.

Libre choix de décoration de la bûche (oranges confites, fils de chocolat, pralins, sucre glace passé au tamis pour l'effet neige, ...). Dégustez !

Chef Laurent Gentreau,
chef cuisinier au restaurant
scolaire Léon-Berland