

Petites Bûches pour mes collègues !



Ces deux bûches sont très proches dans leurs réalisations, l'une est parfumée avec une crème au beurre vanille recouverte d'une crème chocolat noir tandis que l'autre est garnie d'une crème aux framboise recouvertes d'une crème au chocolat blanc. Une petite soirée suffit à leurs réalisations, en voici le déroulé :

Le biscuit :

Ingrédients :

- 45 g de farine
- 75 g de fécule
- 6 oeufs
- 225g de sucre

a) blanchir les jaunes avec 150g de sucre en poudre



b) lorsqu'ils ont blanchit, incorporer le mélange farine/fécule tamisé



c) monter les blancs en neige ferme, les serrer en incorporant le sucre



d) au fait ! vous avez penser à préchauffer votre four à 175°C ??

e) incorporer délicatement vos blancs à la pâte, merci Maryse (c'est le tit nom de cet outil ! ;-)



f) préparer une grande plaque (la mienne fait 37 x 32 x 1,5 cm, trois francs/six sous en grande surface), c'est à dire la recouvrir de papier sulfurisé collé sur la plaque avec un corps gras (pour faciliter le démoulage)



g) couler votre pâte sur la plaque en lissant la surface (épaisseur = 1 cm environ, pas plus) en pensant à réellement partager votre préparation en deux parties égales si comme moi vous faites deux plaques (j'ai oublié de prendre en photo ma corne, c'est ce petit rectangle de nylon si pratique pour étaler la pâte, vider un cul de poule, beurrer une feuille de papier.....)



h) cuire 10 à 12 min à th 175°C

i) dérouler sur votre table deux feuilles de film alimentaire qui se recouvrent légèrement (pour être plus large que votre biscuit) et d'une longueur suffisante..

(je n'ai pas de photos de cette étape, que voulez-vous, je ne suis qu'un homme donc capable de ne faire qu'une chose à la fois ! ;-)

j) démouler votre biscuit sur le film



k) rouler votre biscuit et le laisser refroidir sur le bord de la table et profiter de cette attente pour finir vos crème...



pour info, cette quantité de pâte m'a suffit pour faire les deux bûches présentées plus haut

Crème mousseline à la framboise :

Ingrédients :

- 125 g de lait
- 60 g de beurre
- 35 g de sucre
- 20 g de jaunes d'oeufs (1 jaune)
- 15 g de fécule de maïs
- 100g de framboises

a) Mettre à chauffer le lait avec 10 g de sucre.

b) pendant ce temps mettre les framboises dans une casserole, les faire éclater et réduire un peu a feu doux

c) Blanchir le sucre restant avec les jaunes et ajouter la fécule de maïs. Mélanger jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.



d) Verser petit à petit le lait bouillant sur le mélange et reverser le tout dans la casserole.

e) Remettre sur le feu et fouetter Quand le mélange épaissit, cuire environ 2 mn sans cesser de remuer.



f) Ajouter les framboises tout en fouettant, puis de la même façon incorporer le beurre.



g) Couvrir d'un film alimentaire à même la crème (cela évite la formation d'une peau) et laisser refroidir au réfrigérateur pour qu'elle prenne un peu de tenue.

h) Garnir le biscuit puis ajouter une poignée de framboises



i) rouler alors votre bûche régulièrement pour lui donner sa forme définitive, puis trancher proprement les extrémités avec un couteau pour lui donner son aspect final



mais comme d'hab, je n'ai qu'un neurone et que deux mains donc pour les photos ! :-)

Crèmes au beurre :

attention, les quantités suivantes sont pour réaliser le garnissage intérieur d'une des bûches et extérieur des deux donc.. à vos calculettes en fonction de ce que vous voulez faire (faut bien que vous bossiez un peu, non ?

Ingrédients :

Oeufs : 3

Sucre : 300gr

Beurre : 350gr

a) Mettre les oeufs dans le batteur ou dans mon cas le cul de poule (ça serait bien un robot non ?) et commencer à les battre



b) Cuire le sucre au petit boulet soit 118° (merci la sonde de cuisson)



c) le verser sur les oeufs, tout en battant, jusqu'à refroidissement (c'est beau la chimie de la cuisine, vous trouvez pas ?) (ben oui, entre deux, le mélange à refroidis, je l'ai pesé et donc transféré du cul de poule au saladier ! ;-)



d) monter à part, le beurre ramolli

e) séparer les jaunes en trois parties égales (et oui, il faut avoir des bols et une balance ! ;-)

f) préparer la crème à la vanille en ajoutant à un des trois bols de jaune 2 sachets de sucre vanillé et une cuiller à soupe de vanille liquide, y incorporer 1/3 du beurre monté et garnir votre bûche vanille/choc noir avec cette crème

g) rouler alors votre bûche régulièrement pour lui donner sa forme définitive, puis trancher proprement les extrémités avec un couteau pour lui donner son aspect final



h) pendant ce temps prendre deux autres bols, mettre dans l'un 100g de chocolat blanc, dans l'autre 100g de chocolat noir et les placer dans un bain-marie pour faire fondre ce " délire gourmand"

i) vous avez alors deux bûches et deux entames (ortho?), toutes jolies qui attendent de recevoir leurs garnitures extérieures pour être dégustées dignement.....

j) on parle, mais pendant ce temps votre chocolat blanc est fondu non ?
il ne reste donc qu'à l'incorporer à un des trois bols de jaunes et y incorporer 1/3 du beurre monté et recouvrir votre bûche framboise/choc blanc avec cette crème.
Le meilleur outil ?
et bien votre index bien sûr ! le tout avec une fourchette pour finir l'aspect d'écorce naturelle.....

la même manipulation sera réalisé avec le chocolat noir pour aboutir à ce résultat qui fera quelques heureux.....

quelques déco récupérées sur des bûches industrielles (j'en ai plus) ou dans les sachets achetés à Carouf, carino ou Rochan qui vont bien, et hop !!

que dit-on ?

et bien, " bonne fêtes bien sûr ! "

