

La Bûche de Noël au Tiramisu

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES AVANT DE COMMENCER:

On peut préparer la bûche à l'avance (sans le glaçage) et la congeler. (C'est d'ailleurs ce que font la plupart des pâtissiers). Le jour de Noël, il suffira de la sortir du congélateur, de la glacer, de la décorer, puis de la remettre au frigo. En quelques heures elle sera décongelée et prête à manger sans que personne ne s'aperçoive de l'astuce!

INGRÉDIENTS POUR UNE BÛCHE DE 4 À 6 PERSONNES:

Le biscuit :

- 4 œufs
- 120 g de farine tamisée
- 120 g de sucre
- 1 tasse de café
- Amaretto (facultatif)

La crème au mascarpone:

- 3 jaunes d'œufs
- 200 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace
- 25 cl de crème 35%
- 2 feuilles de gélatine

Le glaçage :

- 100g d'eau
- 60g de sucre
- 30g de cacao
- 20g de beurre
- 40g de chocolat noir haché
- 1 feuille de gélatine

Décor :

Sur la photo c'est du sucre soufflé, Mais se sera plus facile d'acheter des petits décors de circonstance (Boules dorées et argentées, petites étoiles en sucre, etc...)

PRÉPARATION:

Le Biscuit:

Préchauffer le four à 200°C.

Réunir dans la cuve du batteur les jaunes et le sucre, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Pendant ce temps monter les blancs d'œufs en neige.

Incorporer délicatement aux jaunes blanchis les blancs d'œufs montés en neige en alternant avec la farine tamisée.

Étaler sur la plaque du four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner et cuire 10 minutes environ.

Important! A la sortie du four, recouvrir quelques minutes le biscuit d'un linge légèrement humide pour le garder bien moelleux. Sinon le biscuit séchant très rapidement, il sera impossible à rouler! Réservoir le biscuit sous le linge le temps de réaliser la crème. (*Si on a assez de place, on peut également le conserver au frigo sous un film alimentaire et ainsi le préparer la veille.*)

La Crème au Mascarpone:

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Monter la crème assez ferme. Incorporer la crème et le mascarpone au mélange jaune/sucre, puis la gélatine préalablement fondu dans une goutte de crème chaude.

Pour faciliter le montage laisser la crème prendre 15 minutes au frigo.

Le glaçage :

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir l'eau et le sucre, ajouter le cacao et donner une ébullition. Hors du feu ajouter le chocolat haché, le beurre et la gélatine égouttée. Filtrer et réserver à température.

LE MONTAGE:

Démouler le biscuit sur un papier sulfurisé neuf. (*Il va vous aider à rouler votre bûche*). Décoller avec précaution le papier ayant servi à la cuisson. À l'aide d'un pinceau, imbiber légèrement le biscuit de café additionné d'amaretto.

Étaler une couche régulière de crème mascarpone sur le biscuit.

Aidé de la feuille de papier sulfurisé, rouler le biscuit sur lui-même.

Découper un petit morceau de carton aux dimensions de la bûche, l'emballer d'aluminium ou de film alimentaire et y déposer la bûche dessus. (*Cela facilitera le transport et le glaçage du gâteau*).

À l'aide d'une spatule étaler le restant de la crème au mascarpone sur la bûche, elle doit être complètement masquée.

(*Pour qu'ensuite le nappage soit bien régulier, on peut se servir d'une petite bande de papier sulfurisé pour égualiser la couche de crème.*)

Mettre votre bûche au frigo pendant 2 ou 3 heures, elle devra être bien froide au moment du glaçage.

(*Si vous préparer votre Bûche quelques jours à l'avance, c'est maintenant que vous pouvez la congeler et ainsi la conserver quelques jours.*)

Le Glaçage:

Déposer votre bûche sur une grille et la napper du glaçage à peine tiède.

(Si votre gâteau est congelé le sortir 10 minutes avant de le glacer.

Décorer selon vos goûts et vos envies!