

Bûche façon Kinder

TEMPS DE PRÉPARATION

mins

CUISSON

mins

QUANTITÉ

INGREDIENTS GÉNOISE CACAO

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 75g de farine tamisé
- 25g de cacao non sucré

INSTRUCTIONS

1. Mélanger les œufs et le sucre pendant 5 min à vitesse maximale.
2. Le mélange doit blanchir et tripler de volume.
3. Incorporer à la spatule la farine et le cacao en plusieurs fois.
4. Bien racler dans le fond du bol.
5. La préparation est prête lorsqu'elle tombe « en ruban ».
6. Faire cuire la génoise dans un grand moule rectangulaire ou à défaut sur une plaque de four recouvert papier cuisson pour un roulé (Vous pouvez aussi faire le gâteau dans un moule d'une autre forme pour un gâteau « normale ».).
7. Bien étaler la pâte uniformément avec la spatule.
8. Cuire 12 min dans un four préchauffé à 180°C.
9. À la sortie du four, recouvrir la génoise d'un linge humide (dans le cas du roulé).
10. Et l'enrouler aussitôt avec le papier cuisson et le linge.
11. Le laisser complètement refroidir ainsi.

INGREDIENTS CHANTILLY

- 300mL de crème liquide entière à 30 % MG
- 250g de mascarpone

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, verser la crème liquide et la mascarpone.
2. Réservez au réfrigérateur avec le fouet. (~ le temps de l'étape 9 et 10 de la génoise)
3. Battre la crème liquide et la mascarpone en chantilly.
4. Mélanger les deux crèmes à la première vitesse du robot.
5. Ajouter quelques graines de vanille ou quelques gouttes d'extrait de vanille.
6. Ajouter 50 g de sucre glace à petit à petit tout en augmentant la vitesse.
7. Battre jusqu'à ce que la crème devienne épaisse.

Préparer un chocolat chaud.

MONTAGE

- Dérouler la génoise une fois qu'elle est refroidie.
- La déposer sur un plat et l'imbibé de chocolat chaud à l'aide d'un pinceau.
- Déposer la crème chantilly mascarpone tout en enroulant la génoise au fur et à mesure.
- Imbibé également le dessus de la bûche (du gâteau) de chocolat chaud.
- La placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

INGREDIENTS GLAÇAGE

- 400 g de chocolat noir
- 100 g de pâte à tartiner
- 50 mL d'huile

INSTRUCTIONS

1. Faire fondre au bain-marie le chocolat la pâte à tartiner et l'huile.
2. Placer la bûche sur une grille au-dessus d'un grand plat.
3. Et la recouvrir de glaçage.
4. Placer la bûche au-dessus d'un autre plat et la réserver au frais jusqu'à ce que le glaçage soit figé.
5. Récupérer l'excédent de glaçage.
6. Une fois le glaçage figé faire des traits en chocolat avec le glaçage restant pour la décoration.

ASTUCE

- Si vous faites le gâteau dans un moule « normal » :
 1. Couper le gâteau en deux après cuisson une fois qu'il a bien refroidi.
 2. L'imbiber de chocolat chaud à l'aide d'un pinceau.
 3. Prendre la première partie de la génoise et la recouvrir de chantilly.
 4. Mettre par-dessus la deuxième partie de génoise.
 5. Suivre les mêmes étapes du glaçage.
- Vous pouvez ajouter de la noix de coco rapée sur la chantilly avant de roulé et à la fin pour décorer.