

BUCHE de NOEL aux FRUITS

Recette de Michel 10/12/2011

Pour environ 2 gâteaux

Chacun pour 12 personnes



- Confection de la Génoise

Mélanger les œufs et le sucre
Energiquement jusqu'à obtention
D'un ruban
Ajouter la farine tamisée
+ une cuillerée à café de chaque épice
Vanille, cannelle, muscade, anis,
Eventuellement girofle en poudre
Bien mélanger
Répartir sur les plaques de cuisson
Laisser refroidir en couvrant avec une serviette

Ingrédients

6 œufs entiers
180 gr de sucre semoule
180 gr de farine

Four à 200° - cuisson 8/10 min.

- Crème Pâtissière

Faire bouillir le lait
Mélanger les œufs et le sucre
avec un peu de lait
Ajouter la maïzena et la farine
Bien mélanger le tout avec un peu
de lait froid
Puis verser le tout dans le lait bouilli
Cuire quelques minutes
Ajouter le beurre
Incorporez un peu de cointreau
Laisser refroidir en couvrant avec
le film alimentaire ou en lissant la pâte avec du beurre

800 gr de lait
6 jaunes d'œufs
120 gr de sucre
45 gr de maïzena

45 r de farine

50 gr de beurre

- SIROP.

Faire bouillir l'eau et le sucre	250 gr d'eau
Quand le sirop est un peu refroidi	50 gr d'alcool
Ajouter l'alcool choisi	100 gr de sucre

- MERINGUES

Cuire à 100 °

Battre les blancs d'œuf	2 blancs d'œuf
Ajouter progressivement le sucre	120 gr de sucre
A l'aide d'une poche étalez cette Crème sur une plaque de cuisson En petits tas pour obtenir d'abord les Têtes de champignons que l'on poudrera D'un peu de cacao Puis en forme de pieds de champignons	

- MONTAGE de la BUCHE

Pêches au sirop
Framboises

Imbibez la génoise de sirop
Étalez sur ce gâteau la crème Pâtissière (en garder un peu pour le décor)
Répartir des morceaux de fruits au sirop (Pêches, framboises)
Roulez en serrant bien à l'aide de la feuille de cuisson
Coupez les deux extrémités que vous déposez sur le gâteau roulé
Avec de la crème décorez la buche à l'aide d'une
fourchette trempée dans l'eau et masquez les bouts de la buche et la
surface des extrémités.
Dans la crème réservée, ajouter un peu de colorant vert délayé avec un peu d'alcool
Réalisez des branches et des petites feuilles et terminez la décoration.
(Voir photos sur le site)