



## **BUCHE de NOEL**

Recette Michel 11/12/2010

Pour env. 2 gâteaux  
chacun pour 12 personnes

### **1 - Confection de la Génoise**

Mélanger les œufs et le  
Sucre énergiquement  
Jusqu'à obtention d'un Ruban  
Ajouter la farine tamisée  
Bien mélanger  
Répartir sur les plaques de Cuisson

FOUR à 200 ° Cuisson 8/10 min.

#### **Ingrédients :**

##### Pour la Génoise

- 6 œufs entiers + 2 Jaunes
- 210 gr de sucre semoule
- 210 gr de farine tamisée

### **2 - Crème au Beurre**

- -Faire bouillir l'eau et le sucre 2 à 3 min
- pour obtenir un sirop ;
- battez un œuf entier
- Versez doucement le sirop obtenu
- sur l'œuf battu- puis fouettez
- Ajoutez le beurre coupé en morceaux
- Bien mélanger
- 

#### **Ingrédients :**

- 60 gr d'eau
- 150 gr de sucre semoule - 1 œuf entier
- 300 gr de beurre

### **3 - Crème à la Pâte de marrons**

- Mélangez énergiquement
- La pâte de marrons avec le whisky
- Ajoutez avec environ la moitié de la crème au beurre

#### **Ingrédients**

- 400 gr de pâte de marrons
- Un peu de whisky (40 gr)

### **4 – Crème de décor**

- Bien mélanger le chocolat avec la crème
- Plus l'on fouette ce mélange, plus la coloration pâlit
- Bien laisser refroidir

#### **Ingrédients**

- 400 gr de crème liquide entière
- 400 gr de chocolat noir à croquer

### **5 - Sirop**

- Faire bouillir l'eau et le sucre
- Ajoutez l'alcool choisi -
- quand le sirop (Whisky- rhum, etc) est un peu refroidi

#### **Ingrédients**

- 250 gr d'eau
- 100 gr de sucre
- 50 gr env. d'alcool à votre choix

### **6 Meringues**

- Mélangez les blancs d'œuf et le sucre que vous bêtrez dans un récipient chauffé au bain-marie jusqu'à obtention d'une crème épaisse
- A l'aide d'une poche étalez cette crème sur une plaque de cuisson en petits tas – pour obtenir des petits champignons devant servir à garnir notre buche
- en forme de pieds de champignons par exemple –

#### **● Ingrédients**

- 120 gr de sucre
- 2 Blancs d'œuf
- Cuisson de ces petits modèles
- Four à 100 °

### **MONTAGE de la BUCHE**

- Imbibez la génoise de sirop,
- Etalez sur ce gâteau la crème Beurre/marron
- Roulez – Bien serrer éventuellement à l'aide de la feuille de cuisson.
- Coupez les deux extrémités –
- Sur le gâteau roulé, vous déposez deux petits tas de crème qui maintiendront les extrémités que vous venez de couper – ce qui fera l'effet d'une branche coupée.
- Masquez les bouts de la buche et la surface de ces extrémités avec de la crème au beurre
- Décorez la buche avec la crème Décor (chocolat) refroidie
- Dans le restant de crème au beurre, ajouter un peu de colorant vert délayé avec un peu de whisky
- Cette préparation vous servira à compléter votre décor – en réalisant des branches et des petites feuilles – Voir photos/vidéo sur le Site