La bûche de Noël de Frantz au chocolat

1. La crème pâtissière

- 1 L lait
- 250g sucre fin
- 100g œufs entiers
- 80g maïzena ou fécule fine de maïs ou poudre à crème
- arôme vanille (facultatif)

Réserver un peu de lait froid. Le mouiller avec la maïzena.
Chauffer le reste de lait avec le sucre
Incorporer les œufs dans le mélange lait-maïzena.
Quand le lait est en ébullition, mettre 1/3 du lait chaud dans le mélange lait-œufs-maïzena.
Rajouter l'arome (facultatif)
Verser le mélange dans le lait chaud et remuer bien au fond de la casserole pour éviter que cela n'accroche.
Tourner sur le feu jusqu'à liaison.
Laisser refroidir.

2. Le croquant et préparation des fruits

-50g de sucre fin
-50g amandes effilées

Réalisez un caramel et ajoutez les amandes

- 200g de fruits (pommes, poires..)
- -75g de miel
- - 5g de cannelle
- 15g de beurre

Faire fondre le beurre avec le miel et la cannelle, rajoutez les fruits coupés en petits cubes.

3. Préparation de la génoise

-4 œufs normaux
-120g sucre
-120g farine tamisée
- 30g de cacao pur non sucré

Préchauffer le four à 180°
Séparer les jaunes des blancs
Monter les blancs en neige et rajouter 80g du sucre lorsque les blancs sont montés
Blanchir les jaunes avec les 40g de sucre restant
Mélanger délicatement ces 2 préparations en incorporant les jaunes dans les blancs
Rajouter la farine tamisée et le cacao et mélanger
Etaler la masse totale sur du papier sulfurisé sur la grille du four
Cuire à 180℃ , env ; 12min.
Séparer la génoise du papier dès la sortie du four.

4. La mousse au chocolat

-200g de chocolat type Nestlé dessert
- 350g de crème pâtissière à 30℃ environ
- 500g de crème fleurette pour 350g de crème pâtissière

Monter la crème fleurette en chantilly
Rajoutez le chocolat fondu à la crème pâtissière à 30°
Rajouter la crème pâtissière à la crème fleurette et mélanger

5. Remplissage et fourrage de la bûche

-50g sucre
-100g d'eau

Préparer un sirop en faisant bouillir l'eau avec le sucre.
Laisser refroidir
Badigeonner la génoise avec ce sirop.
(en garder un peu pour la finition)
Poser les fruits et le croquant sur la génoise mouillée
Ajouter la crème liée à la même épaisseur que la génoise
Rouler en serrant bien fort.

6. Finition et décoration

-décors de Noël ou chocolat
- pâte d'amandes colorées en formes de feuilles, d'étoiles coupées à l'emporte pièce

Badigeonner le reste de sirop sur la bûche
Etaler le restant de crème liée sur la bûche et les côtés.
Faire des striures avec une fourchette
Couper les bords en biais
Poser ces bords sur le dessus de la bûche pour former les branches.
Couvrir de crème

On peut décorer avec des étoiles , feuiiles de houx en pâte d'amandes, copeaux de chocolat, ½ bigarreaux confits, bonhomme de Noël

Idées

Vous pourrez utiliser cette recette à Nouvel An pour confectionner un calendrier ou lors d'un anniversaire. avec des décorations adaptées

Bon appétit !

Passions Partagées

www.passionspartagees.fr

45, rue de Pfulgriesheim 67450 Lampertheim tél: 06.08.28.05.06