

Bûche de Noël

Buches

Posté par: essya

Publiée le : 23/11/2007 13:23:02



Ingrédients :

PATE : 100g de farine ; 50g de semoule de maïs ; 150g de sucre semoule ; 75g de margarine végétale ; 1/4 de c. à c. de bicarbonate de soude ; 3 c. à s. de fécule de maïs, diluée dans 6 c. à s. d'eau ; 3 feuilles de papier sulfurisé, de 40cm sur 40cm

GARNITURE : 200g de margarine végétale ; 200g de sucre impalpable (glace) ; 40g de chocolat noir ; 1 c. à c. de café soluble, diluée dans 1/2 c. à c. d'eau ; noix de coco déshydratée, chocolat râpé.

Préparation :

Préparer la pâte : dans une casserole, faire fondre la margarine à feu doux. Placer ensuite la casserole dans une terrine remplie d'eau chaude, au bain-marie. Avec un batteur électrique, battre la margarine avec le sucre et le mélange fécule/eau. Tamiser la farine et la semoule de maïs, additionnées du bicarbonate, au-dessus de la casserole et continuer de fouetter à basse vitesse. Graisser la plaque à pâtisserie du four et y placer une feuille de papier sulfurisé, graissée elle aussi. Verser la pâte en un rectangle plus ou moins régulier.

Préchauffer le four à 190° et enfourner le biscuit pendant 15 minutes. Sortir la plaque du four, placer une seconde feuille de papier sulfurisé sur le biscuit, puis un torchon humide, puis une planche en bois. Retourner le tout sur le plan de travail. Oter la plaque à pâtisserie, le papier sulfurisé de départ, et le remplacer par un nouveau. Rabattre les bords du torchon sur le papier et rouler la pâte sur elle-même. Laisser refroidir ainsi.

Préparer les crèmes. Travailler la moitié de la margarine et du sucre en crème, et aromatiser avec le café. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Travailler le reste de margarine et de sucre en crème et y incorporer le chocolat fondu.

Dérouler doucement la pâte (elle est un peu fissurée, mais ce n'est rien), enlever le papier et étendre toute la crème au café. Rouler à nouveau la pâte sur elle-même, en décollant au fur et à mesure le papier sulfurisé. Transposer le gâteau sur un plat de service et l'enduire de crème au chocolat. Décorer de noix de coco déshydratée et de copeaux de chocolat.