

SAISON 2012 - 2013



La cuisine de
Monique et Jacqueline

Cours de Cuisine
Du Lundi 17 Décembre 2012

BUCHE DE NOEL A LA GANACHE

voici le classique de notre table de Noël, la buche !

Elle est fourrée d'une **crème mi-mousse mi-ganache**, plus légère .
qu'une classique crème au beurre. La crème **ne contenant pas de sucre**, je
conseille d'utiliser un chocolat à 55% de cacao, pas plus : autrement, la crème risque d'être amère
pour le palais des enfants. En bref, c'est une recette destinée à satisfaire le plus grand nombre, mais
sans concession sur la qualité des produit

Ingrédients

Biscuit : 100 g de farine - 100 g de sucre - 4 oeufs

Sirop : 100 g de sucre 10 cl d'eau

Ganache légère : 200 g de chocolat 20 cl de crème liquide entière 2 blancs d'oeufs

Décoration : 100 g de chocolat Cacao, sucre glace ou amandes effilées

Réalisation

Biscuit : Séparer les blancs des jaunes, ajouter le sucre et battre le mélange jusqu'à ce qu'il fasse le ruban. Ajouter la farine, bien mélanger. Battre les blancs en neige ferme et incorporer délicatement au mélange. Verser sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et cuire environ 10 min à 200°C. La pâte est cuite quand elle est à la fois ferme et souple au toucher. Rouler dans un torchon humide dès la sortie du four et laisser refroidir dans le torchon.

Sirop : Chauffer l'eau et le sucre à petits bouillons trois-quatre minute pour faire un sirop Laisser refroidir.

Ganache légère : Casser le chocolat en petits morceaux. Faire bouillir la crème, hors du feu incorporer le chocolat coupé en morceaux et remuer à la spatule jusqu'à ce que cela forme une crème lisse. Battre les blancs en neige ferme, incorporer délicatement à la ganache. Réserver au frais. **Voir aussi la variante à la crème chantilly** proposée dans les conseils. C'est un peu plus technique, mais la consistance de la ganache est top !

Montage du gâteau : Dérouler délicatement le biscuit tout en décollant le torchon et l'imbibber de sirop à l'aide d'un pinceau. Étaler la crème à l'intérieur et rouler à nouveau. Masquer l'extérieur avec la crème restante. Placer au frais.

Décoration : Faire fondre le chocolat restant au bain-marie. L'étaler sur du papier cuisson à l'aide d'une spatule. Laisser durcir. Découper des formes dans ce chocolat et en décorer la bûche. Poudrer de sucre glace ou de cacao pour finir, quelques instants avant le service.

Conseils et variations : Je réalise cette bûche tous les ans à Noël pour ma famille. Comme nous avons des enfants à table, **je ne mets pas d'alcool** dans mon sirop. On peut le parfumer avec du rhum, du Cointreau, des zestes d'orange etc.

Pour la déco, j'ai indiqué la façon **la plus facile** de faire des décorations en chocolat. **Sur la photo** j'ai procédé différemment : j'ai étalé du chocolat sur la table en granit de ma maman (ça sèche très vite) et j'ai roulé des copeaux à l'aide d'un couteau de peintre en inox à lame large. C'est la même chose qu'un couteau à chocolat, mais ça coûte moins cher. Je n'ai pas d'action chez Leroy Merlin, le lien est là juste pour montrer l'outil. Ce n'est pas très difficile, mais **il faut savoir reconnaître la bonne consistance du chocolat** : trop froid, les copeaux cassent et ne se roulent pas, trop chaud, le chocolat se recroqueville en gros pâtés. Voici une photo des copeaux faits au couteau de peintre :



Il y a une dernière méthode : passer la lame d'un économe contre l'arrête d'une tablette de chocolat. C'est facile, mais on s'en met plein les mains.

Roulage du biscuit : si la pâte casse, ce n'est pas grave, la crème permettra facilement de masquer les dégâts.

Ma « ganache légère » n'est pas à proprement parler une ganache, mais je ne savais pas comment nommer cette crème. **Je réalise régulièrement une variante** : je fais fondre le chocolat au bain-marie, et pendant qu'il fond, je monte la crème liquide très froide en chantilly ferme. J'incorpore ensuite progressivement la crème chantilly au chocolat fondu, légèrement refroidi, puis les blancs battus en neige ferme. La mousse obtenue est à la fois épaisse et aérienne.

Crème liquide : je n'utilise que de la crème fluide pasteurisée (au rayon frais) et surtout **pas les trucs en briks qui contiennent des carraghénates**. Je n'ai rien contre ces petites algues, mais ça change radicalement le goût de la crème, et je trouve qu'elle monte aussi moins bien. J'utilise la crème fluide « Monoprix ». On trouve aussi une crème « L'alsacienne » et aussi de la crème microfiltrée « Marguerite » qui fait l'affaire.

Petit bonus : Gâteaux secs à l'anis :

Recette Alsacienne, facile, vite fait, et délicieuse !

Faire ramollir 120g de beurre en le travaillant à la cuillère en bois pour obtenir un bel amalgame. Ajouter 60g de sucre en poudre et remuer jusqu'à blanchissement de la préparation. Pendant ce laps de temps, n'oubliez pas d'allumer votre four à la température de 180°. Ajouter 1 bonne cuillère à café de grains d'anis, 1 gros œuf, 150g de farine tamisée, ½ paquet de levure et 1 pincée de sel.

Sur la lèche frites, disposer une feuille de papier sulfurisé sur lequel vous ferez des petites boules de pâte avec une cuillère ou à la main. Aplatir à l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau et ce autant de fois qu'il faudra en faisant des striures. Cuire environ 15 minutes, les biscuits doivent être légèrement dorés.



Pour un heureux Noël de douceur et de saveur !!!

