



BÛCHE MONT-BLANC

Pachamama Yoga X Ligcuc contre le cancer

INGRÉDIENTS

Biscuit:

- 6 oeufs
- 120g de farine
- 125g de sucre

Crème fouettée crème de marron

- Crème de marron
- Une brique de crème liquide à 30% de matière grasse

Chantilly

- Une brique de crème liquide à 30% de matière grasse
- Sucre en poudre 2 cuillères à soupe
- Arôme vanille ou une demi gousse de vanille grattée

MÉTHODE

Biscuit

- 01 Séparer les blancs des jaunes et fouetter les jaunes avec le sucre puis ajouter la farine
- 02 Monter les blanc en neige et puis en ajouter deux cuillères afin d'assouplir la première préparation
- 03 Ajouter le reste des blancs et mélanger délicatement sans les casser.
- 04 Verser l'appareil sur une plaque génoise avec une feuille de papier sulfurisé et enfourner à 175° C pendant environ 10min

Crème fouettée crème de marron

- 01 Détendre la crème de marron au fouet
- 02 Monter la crème liquide au batteur vitesse lente puis à vitesse moyenne.
- 03 Lorsque la crème est assez ferme, ajouter la crème de marron et mélanger tout

Chantilly

- 01 Monter la crème au batteur, vitesse lente afin que celle-ci ait une texture souple
- 02 Lorsque la crème commence à mousser y ajouter le sucre et la vanille. Continuer de fouetter, mais à vitesse moyenne
- 03 La texture de la crème est parfaite lorsqu'elle forme un bec d'oiseau sur les fouets
- 04 Attention, bien surveiller sa crème sinon elle risque de se transformer en beurre!

Montage de la bûche

- 01 Une fois que le biscuit sort du four, le démouler sur une feuille de papier sulfurisé
- 02 Attendre que le biscuit refroidisse puis le garnir de la crème fouettée crème de marron et des meringues concassées
- 03 Rouler le biscuit à l'aide du papier cuisson, le serrer et réserver au frais.
- 04 Lorsque la buche est bien froide, faire la décoration en pochant la chantilly tout autour de la buche. Pour le décor il est possible d'utiliser la gousse de vanille épuisée, des petites meringues ou des brisures de marrons glacés

A déguster bien frais!