

La bûche ganache

Pour 8 personnes

Faire une génoise de :

4 œufs
125 gr de sucre
125 gr de farine à gâteaux
20 gr de cacao en poudre

Pour la ganache :

500gr de chocolat noir
250 gr de crème fleurette
70 gr de beurre
Sirop : 100 gr de sucre
100 gr d'eau



Préchauffer le four, faire une génoise avec les œufs le sucre à faire chauffer. Monter jusqu'à refroidissement. Tamiser la farine et le cacao en poudre et mélanger en soulevant l'ensemble. Ensuite étaler la génoise sur une feuille de papier cuisson, enfourner la génoise à four chaud 200° de 4 à 5 minutes. La sortir du four et laisser refroidir à plat.



Casser le chocolat en petits morceaux, puis faire bouillir la crème. Verser la crème sur le chocolat et bien mélanger. Ajouter le beurre et le mélanger à l'appareil. Laisser refroidir la ganache qui doit être crémeuse. Imbiber la génoise avec un sirop (de canne). Puis étaler la ganache sur la génoise. Rouler le tout. Couper les bouts et les placer sur le dessus pour les nœuds décoration). Tartiner la ganache sur la bûche et avec une fourchette faire les rayures. Décorer suivant son goût. Les sapins sont en glace royale recouvert de cacao. L'écriture sur pâte d'amandes avec la ganache.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !