

Bûche traditionnelle

Génoise : recette pour 4 oeufs

Crème pâtissière : recette pour 25 cl de lait

Crème au beurre : recette pour 2 jaunes d'œuf (réaliser la recette pour 5 jaunes, en prélever une partie pour la recette et réserver le reste au congélateur)

Décors : petites meringues en forme de champignons, petits disques de chocolat, crème au beurre blanche, petits sujets en plastique,.....

Génoise :

- Préparer l'appareil à génoise
- Préparer une plaque (30 x 40 cm) avec papier cuisson graissé
- Etaler **régulièrement** l'appareil à génoise sur le papier (utiliser une spatule ou une corne)
- Cuisson rapide : four chaud (220 /240 °C), environ 5 à 7 mn. Contrôler la cuisson d'après la couleur (blond/brun), et le toucher (moelleux et élastique)
- Dès la sortie du four faire glisser le papier de la plaque sur une grille, pour refroidir
- Quand la génoise est tiède, déposer dessus un autre papier sulfurisé graissé, retourner délicatement la plaque de génoise et retirer le papier qui a servi à la cuisson
- Utiliser quand bien refroidi.

Confection de la bûche :

- Déposer la plaque de génoise, sur le papier cuisson, sur le plan de travail
- Travailler la crème pâtissière au fouet pour bien la lisser. Pour la garniture de la bûche, on peut choisir de parfumer la crème au café (ajouter une demi-cuillère à café d'extrait de café et bien mélanger) ou au chocolat (ajouter une cuillère à soupe de poudre de cacao et bien mélanger).
- Mettre la crème dans une poche avec une douille lisse moyenne (environ 10). Dans le sens de la longueur, déposer, côte à côte, à environ 5 cm du bord haut de la génoise, 2 boudins de crème, et en déposer un troisième par-dessus. S'il reste de la crème, et que l'on souhaite plus de crème, on peut déposer un ou deux autres boudins de crème pâtissière à environ 15 cm du bord haut.
- Rouler la bûche, en partant du haut, et en décollant le papier progressivement. Une fois roulé, maintenir la bûche serrée dans le papier et laisser au froid un quart d'heure environ.
- Retirer le papier
- Couper proprement les extrémités
- Pour effectuer les « nœuds de bois », disposer sur la bûche de petites boules de crème ou de rognures de biscuits, et couper les nœuds avec un petit couteau trempé dans l'eau chaude
- Conserver un peu de crème au beurre blanche, et enrober la bûche avec le reste de crème au beurre (parfumée café ou chocolat). Imiter l'écorce en rayant avec une fourchette.
- Avec le reste de crème au beurre blanche, recouvrir les deux extrémités de la bûche avec une petite spatule, ainsi que le dessus des nœuds (pour imiter la coupe du bois)
- Si on dispose de petits ronds de chocolat en couverture noire, en déposer au milieu des extrémités et au milieu des nœuds.
- Enfin, finir la décoration en déposant des champignons de meringue, de petits objets (Père Noël, lutin,...), et saupoudrer de sucre glace.
- Cette bûche peut se conserver 2 à 3 jours au réfrigérateur.