



## Ingrédients

### La ganache montée straciatella

- 3 g de gélatine
- 370 g de crème liquide entière
- 80 g de chocolat blanc
- 50 g de chocolat noir en tablette (pour le montage)

### Le crémeux chocolat noir

- 220 g de crème liquide entière
- 10 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 60 g de chocolat noir

### La pâte à cigarette

- 80 g de beurre fondu
- 80 g de sucre glace tamisé
- 80 g de farine
- 80 g de blanc d'œuf
- Colorant noir, rouge, chair, or et blanc

### Le biscuit Swiss roll

- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 50 g de lait entier
- 1 c. à c. de vanille liquide
- 5 œufs
- 70 g + 55 g de sucre
- 90 g de farine
- 2 g de levure chimique

## Ustensiles

- 1 tapis en silicone de 40 cm x 30 cm
- 1 feuille de rhodoïd
- 1 gabarit Père Noël que vous imprimez de 18 cm de hauteur
- 1 moule bûche en silicone de 25 cm x 9,5 cm x 7 cm
- 1 mixeur plongeant
- 5 petites poches à douille
- 1 poche à douille

# Bûche signature straciatella

## Préparation

### LA GANACHE MONTÉE STRACCIATELLA

1. Hydratez la gélatine dans l'eau bien froide.
2. Faites chauffer la moitié de la crème liquide, soit 185 g, dans une casserole puis hors du feu ajoutez la gélatine essorée.
3. Versez la crème en trois fois sur le chocolat blanc préalablement fondu en mélangeant bien entre chaque ajout à l'aide de la maryse.
4. Versez le reste de crème liquide froide, soit 185 g, mixez au mixeur plongeant. Versez dans un plat large, filmez au contact et placez au frais toute une nuit.

### LE CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

1. Préparez votre moule à insert (voir page 199 - Les petits plus).
2. Faites chauffer la crème dans une casserole. En parallèle, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre.
3. Versez la crème chaude en filet sur le mélange œuf-sucre tout en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire à feu doux jusqu'à 83 °C, en remuant constamment à la maryse. Versez aussitôt cette crème anglaise sur le chocolat noir dans un récipient haut. Attendez 30 s pour que la chaleur fasse fondre le chocolat, puis mixez au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante.
4. Placez le cylindre dans un récipient haut et versez le crémeux dans le tube. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.

### LA PÂTE À CIGARETTE

1. Placez dans un mixeur le beurre fondu, le sucre glace tamisé, la farine et les blancs d'œuf, puis mixez jusqu'à obtention d'un mélange parfaitement homogène.

2. Répartissez la pâte dans cinq récipients en tenant compte des quantités nécessaires selon les couleurs et colorez ensuite chaque portion de pâte avec le colorant concerné. Placez le gabarit sur un tapis en silicone, lui-même posé sur une plaque de cuisson, puis déposez une feuille de papier cuisson découpée aux dimensions du tapis de cuisson.
3. Transférez chaque pâte colorée dans des petites poches à douille que vous coupez pour avoir une toute petite ouverture. Commencez par tracer tous les contours en noir du Père Noël, en remplissant les parties noires comme les bottes, les yeux ou les sourcils, puis placez le tout au congélateur pendant 20 min pour figer les traits.
4. Remplissez ensuite les zones restantes avec les couleurs correspondantes, en vous aidant d'un cure-dent pour bien répartir la pâte et combler les éventuels espaces.
5. Placez l'ensemble au congélateur pendant 1 h, jusqu'à ce que le décor soit bien figé. Profitez de ce temps pour préparer l'appareil à biscuit.

### LE BISCUIT SWISS ROLL

1. Préchauffez le four à 165 °C.
2. Mélangez l'huile, le lait et la vanille liquide dans un petit récipient. Réservez.
3. Séparez les blancs des jaunes (conservez les jaunes). Montez les blancs en neige au robot muni du fouet, en ajoutant progressivement les 70 g de sucre. Vous devez obtenir une meringue souple. Débarrassez-la dans un grand cul-de-poule.
4. Placez ensuite les jaunes avec les 55 g de sucre dans la cuve du robot (propre) et fouettez à pleine vitesse pendant 5 min, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
5. Incorporez délicatement les jaunes blanchis à la meringue à l'aide d'une maryse. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique tamisées, puis mélangez de nouveau délicatement.
6. Prélevez une cuillère à soupe de pâte et ajoutez-la au mélange huile-lait-vanille, fouettez, puis reversez ce mélange dans l'appareil et mélangez une dernière fois à la maryse.
7. Versez la pâte sur les dessins congelés, étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule coudée, puis tapez la plaque sur le plan de travail pour chasser les bulles d'air.
8. Enfournes pour 20 min à 165 °C. À la sortie du four, placez une feuille de papier cuisson sur le biscuit, puis une plaque par-dessus et retournez l'ensemble pour démouler délicatement. Retournez ensuite le biscuit une seconde fois pour avoir les dessins au-dessus.

## LES PETITS PLUS DE Ben & Adèle

Pour préparer un moule à insert : enroulez une feuille de rhodoïd pour former un cylindre de 2 cm de diamètre. Maintenez-le avec du ruban adhésif, puis fermez l'une des deux extrémités à l'aide de ruban adhésif pour le rendre étanche.

Vous pouvez aussi utiliser un moule à insert de bûche classique.



9. Mesurez la longueur et la largeur de votre moule à l'aide d'un mètre souple en épousant bien la courbe, si vous avez exactement le même moule, la taille est de 25 x 19 cm. Découpez une feuille de papier cuisson à ces dimensions puis déposez-la sur le biscuit en centrant bien le motif de Père Noël. Découpez tout autour à l'aide d'un grand couteau.
10. Retournez délicatement le biscuit avec la feuille de papier cuisson en vous aidant d'une plaque, puis placez-le dans le moule avec le papier cuisson, côté dessin vers le moule. Découpez également un rectangle de biscuit de 25 x 7 cm, et un de 23 cm x 2 cm. Réservez.

## Montage

1. Hachez finement le chocolat noir pour la ganache montée stracciatella à l'aide d'un couteau et réservez.
2. Placez la ganache bien froide dans la cuve du robot muni du fouet et fouettez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture souple. Ajoutez les copeaux de chocolat haché et mélangez délicatement à la maryse.
3. Transférez la ganache montée stracciatella dans une poche à douille, puis pochez-la au fond du moule à mi-hauteur. Faites bien remonter la crème sur les parois à l'aide d'une petite spatule coudée afin d'éviter les bulles d'air.
4. Démoulez l'insert chocolat encore bien congelé et découpez les extrémités pour qu'il soit 2 cm plus court que la longueur du moule, soit 23 cm de long. Déposez-le au centre du moule, et enfoncez-le légèrement dans la ganache stracciatella.
5. Positionnez ensuite la languette de biscuit sur le crémeux en appuyant légèrement pour qu'elle adhère bien.
6. Versez de nouveau de la ganache montée stracciatella par-dessus, puis terminez par le grand rectangle de biscuit, en l'enfonçant doucement pour qu'il arrive à fleur du moule. Placez au congélateur jusqu'à congélation complète avant de démouler.

### Bon à savoir

La bûche se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur, bien protégée sous cloche. Elle peut également être congelée 2 mois bien filmée.

Scannez ce QR code pour en savoir plus sur cette recette

