

BISCUITS ROULÉS

Bûche de Noël



1 bûche pour 8 à 10 personnes (moitié d'une plaque 60 x 40)

Ingrédients	U	Biscuit roulé	Crème au beurre	Sirop
Œufs	P	3 entiers	3 jaunes	
Sucre	kg	0,060	0,150	0,050
Farine	kg	0,060		
Beurre	kg		0,300	
Alcool		Q.S.	Q.S.	Q.S.
Arômes au choix : café, chocolat, praliné, curaçao, marasquin, Cointreau, Grand Marnier...				
Éléments de décor : champignons en meringue, sapins en couverture, vermicelle, pâte d'amandes, feuilles de houx...				

LE MATÉRIEL

- | | |
|----------------------|--|
| • Plaque | • palette |
| • feuille de cuisson | • cornet |
| • tamis | • corne crantée, ou fourchette, ou douille chemin de fer |
| • bassines inox | • couteau et couteau-scie |
| • fouets | • ciseaux |
| • casseroles | |
| • corne | |
| • pinceaux | |

Variantes

Roulé praliné : biscuit roulé garni de crème au beurre praliné, masqué d'amandes effilées grillées et décoré à la poche d'une tresse de même crème.

Charlotte royale : charlotte moulée dans un moule semi-sphérique ou à manqué, chemisée de minces rouleaux de biscuits roulés (5 mm d'épaisseur) fourrés de gelée de groseilles. Elle est garnie de bavarois vanille et kirsch. Refroidie et démoulée sur dentelle, elle est nappée d'abricotine.

Différentes compositions et garnitures possibles pour une bûche

Fond	Garniture
<ul style="list-style-type: none"> • Meringue • Progrès • Succès • Biscuit joconde • Génoise à l'orange, au café, au praliné... 	<ul style="list-style-type: none"> • Crèmes : <ul style="list-style-type: none"> – mousseline ; – bavaroise ; – Chantilly ; – ganache. • Mousses chocolat ou aux fruits...
Écorce	Décors
<ul style="list-style-type: none"> • Copeaux • Cigarettes chocolat • Pâte d'amandes • Nougatine • Couvertures diverses... 	<ul style="list-style-type: none"> • Roses en pâte d'amandes ou sucre • Écureuil • Lapin • Pères Noël modelés en pâte d'amandes • Sujets divers confectionnés en couverture...



PROGRESSION Bûche de Noël

1 Régler le four à 200 °C

2 Confectionner le biscuit roulé

- Casser les œufs dans une bassine, les mélanger au sucre. Fouetter.
- Battre jusqu'à ce que le mélange fasse le « ruban ».
- Incorporer la farine. Mélanger délicatement.
- Étaler régulièrement avec une palette sur la feuille de cuisson.
- Cuire à four 200 °C pendant 10 à 15 min.
- Mettre à refroidir, la feuille directement sur un marbre et recouvrir d'un film.

3 Confectionner la crème au beurre

- Clarifier les œufs pour obtenir les jaunes.
- Cuire le sucre au filet et le verser doucement sur les jaunes en remuant énergiquement.
- Monter l'appareil qui doit devenir mousseux. Vaniller.
- À froid, l'incorporer dans le beurre crémé en fouettant vigoureusement.
- Aromatiser au parfum choisi.

4 Garnir la bûche

- Retourner le biscuit roulé sur une feuille de papier propre et retirer la feuille de cuisson.

- Imbiber de sirop alcoolisé, toute la surface du biscuit.
- Étaler sur toute cette surface une couche de 1 cm. d'épaisseur de crème au beurre.
- Rouler le rectangle sur lui-même en s'aidant du papier de dessous.
- Bien serrer le cylindre obtenu avec le papier. Faire durcir au froid.

5 Confectionner la bûche

- Masquer et lisser entièrement de crème au beurre au parfum choisi à l'aide de la palette.
- Couper en biais les extrémités.
- Poser ces sortes de triangles sur le dessus afin d'imiter les nœuds des branches sciées.
- Masquer de crème au beurre blanche les extrémités et les nœuds.
- Mettre à refroidir.

6 Imitation de l'écorce

- a) À la corne crantée.**
 - Masquer la bûche d'une couche épaisse de crème au beurre, sans en mettre sur les nœuds.
 - Rayer toute la surface avec la corne crantée (ou la fourchette) en imitant la texture de l'écorce.

- b) À la poche munie de la douille chemin de fer.**

7 Décorer la bûche

- Araser les extrémités de la bûche et des nœuds pour avoir une coupe nette.
- **Nœuds** : imiter la ressemblance à l'aide d'une spirale de chocolat ou faire des cercles concentriques avec des emporte-pièces trempés dans le cacao ou le caramel.
- **Lierre** : dresser, au cornet de crème teintée en vert, des tiges entrecroisées ; et de place en place avec un autre cornet taillé en double pointe, des petites feuilles vertes.
- **Mousse** : pousser à travers un tamis quelques petites boules de pâte d'amandes verte et les prélever avec un triangle.
- **Feuilles de houx** : recouvrir de couverture, à l'aide d'un pinceau, une feuille de houx naturelle et propre. Refroidir et décoller.
- **Sapins** : ils se découpent dans une abaisse de pâte d'amandes ou se façonnent au cornet de couverture.

8 Présenter

- Saupoudrer légèrement de sucre glace pour imiter la neige.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone



www.lienmini.fr/fab16

À SAVOIR

Cuisson d'une feuille de biscuit mince (roulé ou joconde) Four : 180-200 °C.

Quelque soit la recette choisie, verser le biscuit sur la feuille de papier sulfurisé non beurré et la répartir régulièrement à l'aide de la palette. Veiller à maintenir une épaisseur égale d'environ 1 à 1,5 cm sur toute la surface. Cette opération requiert un geste rapide et précis (tour de main), car mal exécuté, on risque de trop remuer le mélange qui alors se liquéfie, perdant son caractère mousseux et léger.

L'épaisseur du biscuit étant mince, la cuisson est rapide et demande une attention soutenue.

En général, on n'a pas le temps d'entamer un autre travail prenant et il vaut mieux rester près du four pour observer le point exact de cuisson avec les repères habituels de la coloration et du toucher qui offre une certaine résistance à la pression de la main. Il se situe entre « pas tout à fait assez » et « un petit peu trop ».

Dès la sortie du four, retirer la feuille de la plaque et la faire glisser sur le marbre ou la table froide. Recouvrir de suite d'un linge propre ou d'un film alimentaire. En refroidissant, le biscuit évacue de la vapeur qui, maintenue sous le linge, lui conservera son moelleux, tandis qu'elle se condensera dessous, provoquant une forte humidité.

Retourner le biscuit et retirer la feuille de papier mouillée qui se détache alors très facilement.

Sujet à dessiccation, il faudra maintenir le biscuit au froid enveloppé de film alimentaire.

Les feuilles de papier de cuisson dit papier silicone, bien qu'onéreuses, facilitent grandement cette opération.