

BUCHE DE NOEL AU GOUT REGRESSIF BARBE A PAPA **par ELODIE MARTINS**

Pour 10 à 12 personnes



REALISATION DE LA DACQUOISE

- 75 g de noisettes en poudre
- 25 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre glace
- 120 g de blancs d'œufs (4 œufs environ)
- 30 g de sucre
- 40 g de noisettes concassées

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
 - Dans un saladier, tamisez ensemble les noisettes en poudre, les amandes en poudre et le sucre glace.
 - Montez les blancs en neige et rajoutez le sucre dès que les blancs commencent à mousser.
 - Incorporez délicatement le mélange tamisé aux blancs montés et mélangez le tout.
 - Etalez la pâte sur le papier sulfurisé, en lui donnant une épaisseur régulière (entre un et deux centimètres environ).
 - Parsemez la moitié avec des éclats de noisettes puis saupoudrez de sucre glace.
 - Glissez la plaque au four.
 - Faites cuire environ 20 min à 180°C (thermostat 6).
- Démoulez la dacquoise et roulez-la immédiatement avec un torchon humide, sans trop serrer, puis laissez refroidir dans le torchon.

CREME MOUSSELINE

- 50 cl de lait entier
- 5 jaunes d'oeufs
- 150 g de sucre
- 250g de beurre
- 30g de farine
- 30 g de fécule de maïs
- 2 cuil. à café d'arôme Badou Badou LE PALAIS D'ELODIE
- 1 cuil à café d'arôme vanille PATISDECOR
- Colorant gel vert PATISDECOR

- Faites chauffer le lait et la gousse de vanille.
- Battez les jaunes d'oeufs et le sucre, puis ajoutez la farine et la fécule.
- Délayez avec le lait bien chaud avant de remettre sur le feu.
- Portez à ébullition en ne cessant pas de mélanger jusqu'à épaississement.
- Hors du feu, incorporez le beurre coupé en morceaux.
- Réservez la crème au moins 3h au frais.
- Une fois que la crème est froide, détendez-la au batteur électrique 3 minutes.
- Montez-la ensuite avec 125G de beurre pommade (à la même température) pendant 5 à 7 minutes, vitesse maximum, pour obtenir la crème mousseline.
- Divisez en deux la crème mousseline.
- Versez l'arôme Badou Badou et une pointe de colorant vert dans le premier cul de poule puis continuez de battre l'ensemble 1 minute.
- Dans le deuxième cul de poule, rajoutez 1 cuillère à café d'arôme Vanille et battez l'ensemble également 1 minute.
- Réservez au frigo.

- Une fois l'ensemble prêt, déroulez le biscuit sur un linge propre et humide.
- Étalez la crème arôme Badou Badou en couche régulière.
- Roulez à nouveau le biscuit sur lui-même mais cette fois ci sans le torchon.
- Recouvrez-le de crème mousseline vanille, mais légèrement, afin que la pâte à sucre puisse adhérer.
- Réservez votre Bûche 30 minutes au frais.

POUR LA DECORATION:

- Découpoir éjecteur Flocon de neige TECHNICAKE (x3)
- Tapis silicone effet matelassé
- Rouleau à pâtisserie anti-adhérent TECHNICAKE 32 cm
- 750 gr de pâte à sucre blanche PATISDECOR
- Colorant poudre irisé Argent neige 5 g PATISDECOR
- Pinceau fin
- Colle alimentaire PATISDECOR
- Paillettes alimentaires irisées blanches
- Outil de modelage couteau LE PALAIS D'ELODIE
- Perles sucre nacrées or PATISDECOR

- Malaxez entre vos mains la pâte à sucre jusqu'à ce qu'elle devienne souple.
- Étalez-la finement à l'aide de votre rouleau anti-adhérent sur le tapis en silicone.

- Déposez la pâte délicatement sur la bûche et moulez tout autour pour retrouver la forme de la bûche.
- Découpez le surplus de pâte à sucre et conservez-la sous film, pour réaliser ensuite les sapins.
- Irisez votre bûche à l'aide du colorant poudre et d'un pinceau.
- Collez les perles en sucre.
- Pour faire les sapins, prenez les trois emportées pièces Flocons de Neige de tailles différentes. Il suffit simplement, ensuite, de les superposer et le tour est joué!
- Pour collez vos flocons sur le gâteau, humidifiez-les avec la colle alimentaire.
- Finissez votre réalisation en déposant des paillettes alimentaires afin que votre bûche devienne scintillante !!

Une fois votre Bûche terminée, vous pouvez la réserver au réfrigérateur, à condition qu'il soit très froid et non humide (ventilé).

A température ambiante, dégustez-la rapidement.