




Ingrédients



Pour le biscuit :

-  60g de farine
-  40g de Maïzena
-  4 œufs
-  140g de sucre
-  50g de beurre

Pour la crème :

-  500g de crème de marrons
-  250g de beurre mou
-  3 cuillères à soupe d'alcool au choix (cognac, rhum ambré, whisky)

Pour le sirop :

-  100g de sucre
-  5 cl d'alcool (le même que celui utilisé pour la crème)

Pour le glaçage :

-  50g de chocolat noir



Préparation

- 1- Dans un saladier, fouettez 4 jaunes d'œuf avec 140 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Puis ajoutez la farine, la maïzena et le beurre fondu. Une fois que le mélange est homogène, ajoutez 4 blancs montés en neige ferme, sans les casser, à l'aide d'une spatule ;
- 2- Sur une plaque allant au four d'environ 40 cm sur 25, posez une feuille de papier sulfurisé légèrement beurrée, puis versez la pâte dessus. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes à 180°C (four préchauffé) jusqu'à ce que le biscuit se colore légèrement ;

- 3- Mouillez un torchon propre, essorez-le et étendez-le sur un plan de travail. D'un geste vif, retournez le biscuit sur le torchon, puis décollez délicatement le papier sulfurisé. Pliez une bande de gâteau sur 1 cm puis, en tenant le torchon, roulez délicatement le biscuit sur lui-même et laissez-le refroidir (comptez environ 30 minutes). N'attendez pas pour rouler, faites-le dès la sortie du four quand le biscuit est chaud et bien souple ;
- 4- Pendant que le biscuit refroidi, mélangez, au robot ou à la main, la crème de marrons avec le beurre mou. Ajoutez l'alcool. Vous pouvez également ajouter quelques brisures de marrons glacés ;
- 5- Une fois refroidi, posez le biscuit sur une feuille de film alimentaire et déroulez votre biscuit délicatement. A l'aide d'un pinceau, imbibe-le du sirop fait avec 100 g de sucre que vous avez fait bouillir 5 minutes avec 15 cl d'eau et auquel vous avez ajouté, une fois refroidi, 5 cl d'alcool (le même que dans la crème). A l'aide d'une spatule, étalez les 2/3 de la crème sur toute la surface du biscuit. Roulez-le à nouveau délicatement en l'enfermant dans le film. Serrez, sans l'endommager, pour qu'il prenne une forme régulière. En le roulant, il se peut que de la crème s'échappe du biscuit, n'hésitez pas à la récupérer pour le glaçage ;
- 6- Faites fondre 50 g de chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes et mélangez-les au reste de la crème aux marrons. Etalez régulièrement cette crème sur toute la surface de la bûche en lissant. Dessinez les stries de la bûche en passant une fourchette sur toute la longueur, puis placez-la au réfrigérateur pour au moins 12 heures. Avant de glacer la bûche, posez-la directement sur le plat de service.

<p>Nom : Fonction :</p> <p>Visa :</p>	<p>Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne</p>	<p>Validation Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p>Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	---	---	---