

Recette de bûche à la crème au beurre au Grand Marnier

(Génoise nature)

Ingrédients

4 œufs
125 grammes de sucre
65 grammes de farine
65 grammes de fécule de pomme de terre

Cuisson : Four préchauffé à 180°C.
Durée de cuisson : 15 à 20 minutes.



Découper un papier de cuisson au dimension de la plaque de cuisson.



Mettre les œufs dans le bol du batteur,
ajouter le sucre et mélanger l'ensemble énergiquement,
à l'aide d'un fouet.



Faire chauffer l'appareil au bain marie jusqu' à une température
de 40 à 45°C maxi, tout en battant le mélange vigoureusement.



Dés que le mélange est à température,
mettre le bol sur la batteur muni du fouet et monter la génoise en vitesse 3
jusqu'à son complet refroidissement.



Pendant le montage peser la farine + féculé.
Tamiser l'ensemble à l'aide d'une passoire petit tamis sur une feuille
de papier de cuisson comme sur la photo.



Quand la génoise est montée et froide.
Verser en pluie la farine, féculé dans la génoise,
Mélanger délicatement à l'aide d'une écumoire.



Quand l'ensemble est bien mélangé, vider la génoise sur le papier de cuisson.
Étaler délicatement la génoise avec une palette sur tout le papier de cuisson.



Mettre à cuire four préchauffé à 180°C.

Durée de cuisson 15 à 20 minutes suivant les fours.



La génoise est cuite, quand en appuyant légèrement dessus avec les doigts.
La génoise reprend sa forme initiale, elle paraît souple et élastique.

(Recette crème au beurre)

Ingrédients



4 œufs

500 grammes de sucre

600 grammes de beurre extra fin en pommade

(Fabrication crème au beurre)



Mettre les œufs dans la cuve du batteur muni de son fouet.
Battre les œufs pour les monter un peu,

puis arrêter en attendant que le sucre soit cuit.



Mettre le sucre à cuire avec un peu d'eau.
Surveiller la cuisson à l'aide d'un thermomètre.

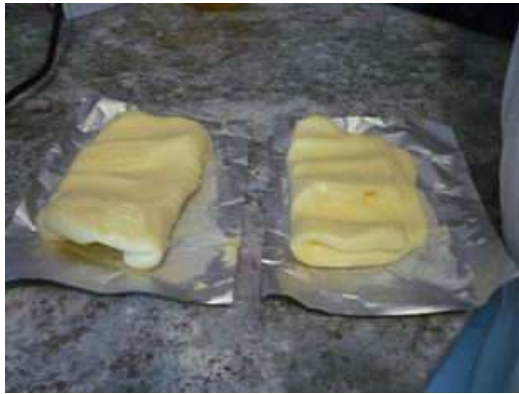


Quand le sucre atteint la température de 117°C.(petit boulet).

Mettre le batteur en route.

Verser en mince filet le sucre cuit sur les œufs.

Quand tout le sucre est vidé, monter la vitesse du batteur, laisser battre le mélange jusqu'à son refroidissement complet.



Quand le mélange sucre œufs est presque froid,
Baisser la vitesse du batteur,
incorporer le beurre en pommade petit à petit.



**Quand tout le beurre est incorporé,
Monter la vitesse du batteur et fouetter le mélange.
Pour obtenir une crème homogène et onctueuse.**



Débarrasser la crème au beurre dans un plat.

La crème est prête à être utilisée.

(Fabrication de la bûche)

Ingrédients

½ litre de sirop de canne

Grand Marnier

Colorant alimentaire rouge, vert.

La crème au beurre

La feuille de génoise nature.



Parfumer la crème au beurre au Grand Marnier,
La colorer légèrement en rose avec du colorant alimentaire rouge.



La crème est prête à être employée.



Décoller le papier de cuisson délicatement,
puis déposer la feuille de génoise sur le papier.





Imbiber la génoise avec du sirop de canne parfumé au Grand Marnier.
Retourner la génoise et imbiber l'autre face.



Garnir la feuille de génoise avec la moitié de la crème au beurre,
Bien la répartir sur toute la surface.



Rouler la bûche en la serrant bien
pour ne pas laisser des endroits vides à l'intérieur.



L'enrouler dans le papier de cuisson.
La mettre au frigo 1 heure.

Une heure après.



Enlever le papier de cuisson puis déposer la bûche sur un carton.
Couper les deux extrémité de la bûche et les réserver pour les nœuds .



Masquer toute la bûche avec la crème au beurre restante,
à l'aide d'une spatule en fer.



Déposer les deux extrémité coupées sur la bûche, pour faire les nœuds.



Masquer les nœuds avec la crème au beurre.



Avec les dents d'une fourchette, dessiner l'écorce sur toute la bûche.



Colorer un peu de crème au beurre en vert.
Avec une poche de pâtisserie muni d'une petite douille uni,
Dessiner les tiges du lierre.



Déposer des feuilles en pâte d'amande avec des boules rouges de houx.



Décorer la bûche avec des sujets de Noël ou des décorations en pâte d'amande.
(Voir dans le site les décorations pour bûche).

Les petits champignons sont en meringue.

Les petits sujets sont taillés à l'emporte pièce dans la pâte d'amande,
peinte à la glace royale colorée avec des colorants alimentaires.

Amusez-vous pour la décoration, tout est possible avec de l'imagination.

Merci d'avoir suivi cette recette, bonne dégustation !

