

Bûche Ganache noire à la poire Williams

(Génoise chocolat)



Ingrédients

4 œufs
125 grammes de sucre
65 grammes de farine
65 grammes de fécule de pomme de terre
20 grammes de cacao non sucré

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.



Dès 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 + cacao.
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, fécule, cacao 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.



Etaler 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.

(Ganache chocolat noir) A faire la veille

Ingrédients



$\frac{3}{4}$ de litre de crème fraîche entière U.H.T
450 grammes de chocolat pâtissier 65 % cacao
75 grammes de sirop de canne
20 grammes beurre extra fin

Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol du batteur.



Mettre dans une casserole à bouillir la crème fraîche,
le beurre coupé en petits dés, le sirop de canne.
Bien remuer.



Quand la crème boue, la vider sur le chocolat et remuer sans cesse pour faire
fondre le chocolat.

Homogénéiser le mélange à l'aide d'un mixer en le plongeant dans le fond du bol
pour éviter de faire des bulles d'air dans la ganache.



Mettre la ganache à refroidir sur le plan de travail
en la remuant de temps en temps,
pour qu'elle refroidisse et s'épaississe régulièrement.

La mettre au frigo une nuit.

Le lendemain



Mettre le bol sur le batteur muni du fouet,
monter la ganache en vitesse maxi 3 à 4 minutes suivant la texture désirée.
Il est possible de parfumer la ganache avec un alcool en fin de montage.

La ganache est prête à être utilisée.

Montage de la bûche

Ingrédients

½ litre de sirop de canne parfumé à l'alcool de poire williams.

La ganache montée.

1 boîte de poire Williams bien égouttée.

Des sujets pour la décoration en pâte d'amande,
feuilles, boules de houx (voir la recette).

De la pâte d'amande de couleur verte.

Des champignons en meringue (voir la recette).



Poser la feuille de génoise sur le plan de travail,
retirer délicatement le papier de cuisson.



Poser le papier de cuisson sur la plan de travail avec la génoise dessus.
Commencer à imbiber la génoise avec le sirop de canne parfumé à l'alcool de poire à l'aide d'un pinceau alimentaire.



Imbiber la génoise sur toute sa surface,
Puis la retourner délicatement et imbiber l'autre face.



Garnir la feuille de génoise avec la moitié de la ganache,
l'étaler sur toute sa surface à l'aide d'une palette.



Tailler des fines lamelles de poire et les déposer sur la ganache.



Commencer à rouler la génoise délicatement,
En la serrant bien afin d'éviter de laisser des endroits
vides à l'intérieur de la bûche.



Quand la bûche est bien roulé, la mettre au frigo 1 heure.



Une heure après, enlever le papier de cuisson délicatement.
Couper les deux extrémité de la bûche, faire le moins de perte possible.



Finir d'imbiber le dessus de la bûche et commencer à la masquer
avec la ganache restante.



Masquer tout le corps de la bûche.



Puis avec l'aide des dents d'une fourchette, dessiner l'écorce en faisant attention de ne pas trop appuyer.



Décorer la bûche avec des sujets de Noël ou des décorations en pâte d'amande.

Les tiges du lierre sont faites en pâte d'amande, ainsi que les feuilles et les boules de houx.

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 !

