

Bûche aux marrons glacés

Pour 6 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 15 min - Réfrigération : 6h

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque rectangulaire à pâtisserie en silicone pour cuire le biscuit roulé
- 1 plaque rectangulaire en aluminium
- 1 robot ou fouet électrique pour les blancs en neige
- papier sulfurisé et 1 toile siliconée
- film alimentaire
- 1 spatule
- 1 fouet
- 1 casserole
- 1 cul-de-poule
- 1 moule à bûche en silicone ou 1 moule à cake



Ingrédients :

Pour le biscuit:

- 4 œufs
- 100g de farine
- 150g de sucre
- 15g de beurre

Pour le sirop :

- 50g de sucre
- 10cl d'eau
- 2cs de whisky

Pour la crème :

- 100g de brisures de marrons glacés
- 350g de crème de marrons
- 250g de mascarpone
- 6g de feuilles de gélatine
- 15cl de crème liquide

Pour le glaçage :

- 12cl de crème liquide
- 30g de beurre
- 120g de chocolat noir
- 12 marrons glacés

Réalisation :

***Pour le sirop :**

- Porter à ébullition 10cl d'eau avec 50g de sucre.
- Ajouter le whisky dans ce sirop.

***Pour le biscuit :**

- Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé beurré sauf si en silicone.
- Préchauffer le four à 180°C.
- dans un cul-de-poule, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajouter la farine et les blancs d'œufs montés en neige. Bien mélanger.
- Étaler la préparation dans la plaque et enfourner 10 min.
- À la sortie du four, retourner le biscuit sur une toile siliconée.
- Tailler le pourtour et couper 3 rectangles de la largeur du moule à bûche.
- Imbiber les rectangles de biscuit de sirop au whisky.

***Pour la crème :**

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide durant 5 min.
- Faire chauffer dans une casserole 3cs de mascarpone sur feu doux et ajouter la gélatine essorée.
- Bien mélanger jusqu'à absorption.
- Fouetter le reste de mascarpone avec la crème de marrons.
- Ajouter la préparation à base de gélatine au mélange crème de marrons. Bien mélanger.
- Ajouter les brisures de marrons.
- Monter la crème liquide en chantilly puis l'ajouter à la préparation.

***Pour le montage et le glaçage :**

- Tapisser le moule d'un film alimentaire.
- Placer un rectangle de biscuit puis ajouter de la mousse.
- Renouveler l'opération et terminer par un rectangle de biscuit.
- Réfrigérer 6h.
- Démouler la bûche sur une grille.
- Mélanger la crème bouillante avec le chocolat haché.
- Incorporer le beurre et bien lisser le mélange.
- Étaler le glaçage sur la bûche puis décorer de marrons.
- Garder au frais 1h avant dégustation.

Bon appétit !