

Bûche aux Ferrero Rochers

Pour 8-10 personnes

Préparation : 45 min – Cuisson : 12 min – Réfrigération : 2h ou congélation

Ingrédients :

***Génoise**

- 25g de sucre roux
- 40g de beurre
- 100g de chocolat noir
- 3 oeufs

***Coque chocolat**

- 200g de chocolat au lait aux éclats de noisettes

***Chantilly Ferrero Rochers**

- 15 Ferrero Rochers
- 200g de crème liquide entière 30% mat gr
- 50g de sucre glace
- 200g de mascarpone

***Décor**

- 3 Ferrero Rochers
- 1cc de pâte à tartiner



Ustensiles spécifiques : un robot, une casserole, une spatule haute température, un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule coudée, un pinceau alimentaire, un Tornado, un moule Flexipan plat, un moule à bûche avec toile décor Bois et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Génoise :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer le Flexipan plat sur la plaque aluminium perforée.
- Séparer les blancs des jaunes et fouetter les blancs en neige avec le sucre.
- Dans une casserole faire fondre à feu doux le chocolat et le beurre. Lisser.
- Ajouter les jaunes au chocolat et lisser le tout.
- Incorporer les blancs en neige délicatement en soulevant de bas en haut la préparation.
- Verser la pâte dans le Flexipan plat et étaler à l'aide de la spatule coudée.
- Enfourner durant +/-12 min puis réserver.

***Coque au chocolat :**

- Faire fondre le chocolat aux éclats de noisettes au bain-marie et lisser le tout.
- Poser la toile décor bois à plat sur le plan de travail et la napper du chocolat à l'aide du pinceau alimentaire.
- Poser ensuite la toile dans le moule à bûche, face chocolat vers soi.
- Réserver au congélateur le temps de préparer la suite.

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

***Chantilly aux Ferrero Rochers :**

- Sortir le mascarpone du frigo pour le tempérer. Il sera plus facile à travailler.
- Mixer les Ferrero à l'aide du Tornado ou un robot mixeur.
- Monter la crème liquide en chantilly.
- Fouetter le mascarpone et le sucre glace.
- Incorporer délicatement la chantilly au mascarpone. Fouetter un peu au besoin pour détendre le mascarpone.
- Ajouter les Ferrero rochers et mélanger le tout avec une spatule.

***Montage :**

- Couper une bande de biscuit de 8 cm x 27 cm et une 2^{ème} de 6 cm x 27 cm
- Sortir le moule du congélateur.
- Verser la moitié de la crème dedans et lisser à la spatule coudée.
- Déposer le rectangle de 6 cm de large.
- Verser le reste de crème et lisser à la spatule coudée.
- Terminer avec la semelle de gâteau de 8 cm de large.
- Tasser et recouvrir d'un fil alimentaire.
- Garder au frais ou au congélateur selon la date de dégustation.
- Démouler.
- Décorer de 3 Ferrero Rochers posés sur la bûche et collés avec une pointe de pâte à tartiner.

www.lesdelicesabelle.fr
Bon appétit !



Moule à bûche et toile décor bois

Flexipan plat



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle