



LA BÛCHE DE NOËL FERRERO ROCHER

Temps:

Personnes:

Difficulté:

🕒 1h 30min

👤 8 Personnes

●●● Avancé

Les ingrédients

POUR LA DACQUOISE NOISETTES-AMANDES

Poudre de noisettes torréfiées	20g
Poudre d'amandes	25g
Œufs	40g
Sucre	30g

POUR LE CROUSTILLANT PRALINÉ

Chocolat praliné	60g
Crêpes dentelles	40g

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat noir pâtissier	280g
Crème liquide entière	115g
Œufs	7
Sel	1 pincée
Sucre semoule	45g

POUR LE GLAÇAGE MIROIR

Gélatine en feuilles	8g
Eau	120g



Sucre	145g
Cacao en poudre non sucré	50g
Crème liquide entière	100g
Eclats de noisettes	100g
Ferrero Rochers	6

La bûche de Noël Ferrero Rocher ~ la préparation

1. LA VEILLE

Préparez la dacquoise :

- Préchauffez le four à 180°. Montez les blancs en neige, avec un peu de sucre, puis ajoutez le reste de sucre à la fin pour serrer les blancs. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajoutez délicatement les poudres d'amande et de noisette à l'aide d'une maryse en veillant à ne pas faire retomber l'appareil.
- Posez 1 toile silicone ou 1 feuille de papier cuisson sur une plaque de four. Versez la pâte sur au moins 1,5cm d'épaisseur en un grand rectangle (un peu plus grand que votre moule à bûche). Lissez le dessus avec une spatule et tapez la plaque sur le plan de travail plusieurs fois pour éliminer les bulles d'air.
- Enfouez pour 15-20mn à 180°. Puis laissez refroidir avant de retourner le biscuit et de délicatement décoller le papier cuisson ou la toile de silicone.

Préparez le croustillant praliné :

- Emiettez les crêpes dentelles. Faites fondre le chocolat praliné aux micro-ondes puis ajoutez-y les éclats de crêpes dentelles en mélangeant délicatement. Etalez finement ce mélange entre 2 feuilles de papier cuisson et retournez la dacquoise dessus. Faites prendre 15mn au réfrigérateur.
- Retournez le tout sur une planche. Décollez la feuille de papier cuisson au dessus de la pralinoise. Coupez cette couche dacquoise/pralinoise en une forme 2mm plus petite que votre moule à bûche. Laissez au frais le temps de préparer la mousse au chocolat.

Préparez la mousse au chocolat :

- Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans une autre casserole, portez la crème à ébullition. Réalisez une émulsion : incorporez la crème au chocolat fondu en trois fois en remuant énergiquement à la maryse. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un de la même façon.
- Montez ensuite les blancs en neige avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse (pas trop ferme pour faciliter son incorporation). Ajoutez un peu de blanc d'œufs en neige dans le précédent mélange

au chocolat, puis incorporez le reste des blancs en neige à la maryse délicatement sans faire retomber l'appareil.

- Versez de la mousse dans le moule à bûche jusqu'à 1,5cm du bord. Versez le reste de mousse dans des moules sphères en silicone d'environ 2,5cm de diamètre. Déposez le biscuit dacquoise/pralinoise par dessus (côté pralinoise sur la mousse). Appuyez légèrement pour faire remonter la mousse sur les côtés. Laissez tout prendre une nuit au congélateur.

Préparez le glaçage miroir :

- Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide. Dans un bol, mélangez le sucre et le cacao en poudre (cela évitera de faire de grumeaux). Dans une casserole, versez l'eau et la crème puis ajoutez le mélange cacao-sucre en mélangeant doucement. Faites chauffer à feux doux en remuant avec une spatule (n'utilisez pas de fouet afin de ne pas incorporer d'air pour d'éviter que des bulles ne se forment sur le glaçage).
- Lorsque le mélange commence à frémir, retirez la casserole du feu. Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et faites-les fondre dans le mélange. Filtrez et laissez le glaçage tiédir jusqu'à 30° avant de l'utiliser.

2. LE JOUR J

Dressage de la bûche :

- Lorsque le glaçage miroir atteint 30°, sortez votre bûche du congélateur et déposez-la sur une grille.
- Versez quelques gouttes de peinture alimentaire or dans le glaçage miroir puis versez-le immédiatement sur la bûche en faisant des aller-retours de gauche à droite de la bûche.
- Laissez couler quelques secondes avant de transférer sur un plat de service. Décorez de Ferrero Rocher et de palets de chocolat noir et or.
- Réservez la bûche au frais pendant au moins 2h avant dégustation pour qu'elle ait le temps de décongeler.