Bûche crème de marrons et mascarpone

Bonjour à toutes et tous,

Même si le covid à secoué les habitudes de la (grosse) bûche à déguster en (grande) famille, la bûche pâtissière est toujours prisée. Je ne mentionne pas ici la « traditionnelle » bûche à la crème au beurre lourde, mais plutôt ses déclinaisons « modernes » et légères avec du mascarpone ou de la crème montée. L'année dernière, comme on était qu'en petit comité, j'avais opté pour une buche ultra facile aperçue sur le net : une *bûche crème de marrons et mascarpon*e. Elle se compose de 1) un biscuit « classique » 2) un fourrage moitié mascarpone, moitié crème de marrons, et rien de plus. Vite préparée, il n'a suffit que quelques amandes caramélisées pour la petite touche de déco.

Sincèrement, sous cette simplicité c'est caché un excellent dessert. Le combo mascarpone-crème de marron fonctionne très bien. Les petites amandes caramélisées donnent la touche de croquant qui va. Le tout se déguste très bien et a clairement ce petit goût de reviens-y (une fois, deux fois… « je peux la finir ? »). C'est une valeur ultra-sûre qui va sans doute être refaite cette saison.

En attendant, je voulais partager l'idée avec vous. Si vous cherchez une buche facile et savoureuse, cette buche mascarpone crème de marrons peut être une bonne alternative. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- Buche mascarpone -
& crème de marrons
© Au Fil du Thym

Recette : Bûche crème de marrons mascarpone

Saison de la recette : Fêtes de fin d’année
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes:

Pour le biscuit

- 4 œufs
- 120 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 pincée de levure chimique

Pour la crème marrons et mascarpone

- 200 g de crème de marron sucrée
- 200 g de mascarpone

Pour la décoration :

- chocolat en poudre
- quelques amandes + sucre amandes caramélisées

Réalisation

Étape 1 : Réalisation du biscuit

- Pesez tous vous ingrédients et séparez les blancs d’œufs des jaunes.
- Fouettez les jaunes avec la moitié du sucre jusqu’à ce que le mélange commence à blanchir.
- Montez les blancs d’œufs en neige ferme avec la moitié restante de sucre.
- Incorporez les blancs d’œufs dans les jaunes à l’aide d’une spatule (la préparation doit devenir à peu près homogène).
- Ajoutez la farine en pluie puis incorporez là à la mousse à l’aide d’une spatule (arrêtez-vous quand vous n’observez plus de grains de farine)
- Étalez le biscuit finement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez pour 10 à 15 minutes à 180°C (cela dépends de l’épaisseur) Le biscuit est cuit si la trace de doigt disparaît en quelques secondes lorsque l’on appuie légèrement dessus.
- Décollez le biscuit lorsqu’il est encore légèrement tiède puis le déposez le sur un torchon. Roulez-le, puis laissez-le refroidir.

Étape 2 : La crème et la déco

- Dans un saladier, mélangez la crème de marron avec le mascarpone
- Dans une poêle, disposez le sucre et les amandes. Faites chauffer jusqu’à ce que le sucre fonde et prenne une couleur brun clair. Roulez-y les amandes, puis déposez les sur une feuille de cuisson type silpat. Laissez refroidir

Étape 3 : Dressage

- Une fois le biscuit froid, étalez-le puis garnissez le de la crème marrons et mascarpone. Re Roulez le biscuit
- Coupez les arrêtes de la buche pour la rendre jolie puis

placez là sur le plat de service.

- Saupoudrez un peu de cacao amer et décorez des amandes caramélisées

Astuces :

- Autres types de décorations : Vous pouvez aussi essayer des décorations en meringue type champignons, on encore des sapins en chocolat.
- Si vous en possédez, n’hésitez pas à inclure des éclats de marrons glacés dans la crème.

Bûche crème de marrons mascarpone