

Bûche chocolat mascarpone (Bûche de Noël)

Bonjour à toutes et tous,

Pour les fêtes, chez nous (i.e. famille et belle-famille) nous restons sur des recettes assez traditionnelle tout en recherchant un petit « twist » qui change : une volaille avec une farce pepsée aux épices, des apéritifs aux légumes, et la [bûche pâtissière](#) perds sa crème au beurre pour une crème plus légère. Cette année, justement, j'avais repéré la recette d'une bûche légère avec une crème mascarpone et (beaucoup de) chocolat pour la gourmandise

Préférant toujours répéter mes bûches avant le jour J, je n'ai réalisée un de ces derniers week-end. En fait, elle c'est révélée très simple : une base de biscuit « classique » avec du cacao, une simple crème montée avec du mascarpone, des copeaux de chocolat dessus. Rien de plus, rien de moins. Pour la dégustation, j'ai invité tous mes de « gentils cobayes » à un goûter du dimanche. Ils l'ont validée à l'unanimité, se régalant de la première à la dernière bouchée. Validé pour Noël !

J'avais donc envie de partager l'idée avec vous. Peut-être vous inspirera-t-elle pour votre dessert de Noël. Bonne journée



Bûche chocolat mascarpone

Recette : Bûche chocolat mascarpone (Bûche de Noël)

Saison de la recette : Fêtes de fin d'année (ou toute l'année)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 1 bûche de 6 personnes

Pour le biscuit cacao :

- 100 g de farine
- 20 g de cacao amer en poudre
- 100 g de sucre
- 4 œufs

Pour la crème mascarpone :

- 250 g de mascarpone
- 300 g de crème fraîche entière froide (*)
- 60 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille

Pour la décoration

- Chocolat noir (80 – 100 gr selon votre utilisation) (**)
- Décorations de votre choix (champignons en meringue, billes argentées, etc).

Réalisation

Étape 1 : Réalisation du biscuit

- Pesez tous vos ingrédients et séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mélangez le cacao en poudre avec la farine.
- 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)
- Déposez le biscuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez pour 15 minutes à 180°C. 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 bien roulé. □

Étape 2 : la crème mascarpone

- Dans le bol de votre batteur, disposez le mascarpone, la crème froide, le sucre et la gousse de vanille grattée.
- Fouettez le tout jusqu'à ce que la crème soit prise.
- Conservez au frais jusqu'à utilisation

Étape 3 : Dressage

- Détaillez le chocolat en copeaux ou en petits formes amusantes (cf **)
- Une fois votre biscuit froid, récupérez le puis déroulez le.
- Garnissez le de la crème mascarpone (entre 1/2 et 2/3).. et de la moitié des copeaux de chocolat.
- Roulez le fermement le biscuit sur lui-même. Déposez sur un plat puis parez ses extrémités en biseaux. Si vous découpez de gros morceaux, disposez les sur la bûche. (Nb : aperçu lors du montage)
- Utilisez le restant de crème pour recouvrir la bûche
- Puis parsemez du restant de copeaux de chocolat et des décorations de votre choix.

Réservez au frais jusqu'au service. L'idéal est qu'elle attende une demi-journée avant d'être dégustée.

Astuces :

- Sur le choix des ingrédients (Note : non sponsorisé) :
 - Prenez une crème épaisse entière (33%) pour monter votre chantilly. Personnellement, je trouve « crème des chefs » entière de la marque présidents » est bien adaptée pour cela : je monte même ma crème fouettée à la main !
 - quelques conseils sur le choix du chocolat
 - **) Pour de petites décorations en chocolat type sapins, privilégiez un chocolat de couverture ou par défaut du chocolat côte d'or classique.
 - Pour des copeaux pas trop sucrés : un chocolat pâtissier est suffisant. J'ai personnellement une préférence pour les lindt dessert « noir ».

- Organisation : N'hésitez à réaliser biscuit et crèmes la veille, puis vous réaliserez le dressage le lendemain matin.
- Réalisation des décorations en chocolat :
 - Pour des copeaux : Il suffit de gratter la tablette de chocolat à l'économe (parfois long, mais très facile).
 - Pour des décorations plus formées type étoiles ou sapin direction cette recette

