

BÛCHE DE NOËL

crème mascarpone

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

GÉNOISE A ROULER

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 120 g de farine tamisée
- 1 pincée de sel
- À convenance: zeste de citron, vanille ou extrait de fleur d'oranger ...

CRÈME PATISSIÈRE MASCARPONE

- 500 ml de lait entier
- 1 gousse de vanille (ou 1 c. à c. d'extrait)
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 40 g de maïzena
- 250 g de mascarpone
- 20 g de beurre

SIROP LÉGER

- 100 ml d'eau
- 50 g de sucre
- Rhum (à convenance)
- Fleur d'oranger (à convenance)

FINITION

Éclats de marrons glacés, copeaux de chocolat, sucre glace, zestes d'agrumes, griottes, fruits confits...



PROGRESSION

1. Réaliser la génoise à rouler :

1. **Préchauffer le four** à 180 °C (chaleur tournante).
2. **Blanchir** les œufs entiers avec le sucre au bain-marie ou au robot jusqu'à ce que le mélange triple de volume.
3. **Incorporer la farine tamisée** délicatement à la maryse.
4. Verser sur une plaque recouverte de papier cuisson, **étaler régulièrement** sur environ 1 cm d'épaisseur.
5. **Cuire 8 à 10 minutes**, jusqu'à légère coloration.
6. À la sortie du four, retourner la génoise sur un torchon humide, retirer le papier cuisson et **rouler immédiatement** (pour lui donner la mémoire de forme).

2. Réaliser la crème pâtissière au mascarpone :

1. **Faire chauffer le lait** avec la vanille (gousse fendue et grattée).
2. **Blanchir** les jaunes avec le sucre, ajouter la maïzena.
3. Verser le lait chaud sur le mélange, **remettre sur feu doux** et cuire jusqu'à épaississement.
4. Hors du feu, incorporer le beurre puis **filmer au contact** et laisser refroidir complètement.
5. Une fois froide, **détendre la crème** au fouet, puis **incorporer le mascarpone**. Monter le tout comme une crème ferme et soyeuse.

3. Montage de la bûche :

1. **Dérouler la génoise** délicatement.
2. Imbiber légèrement avec un **sirop léger**.
3. **Étaler la crème** sur environ 1 cm d'épaisseur, en réservant un peu pour la finition.
4. **Rouler** la bûche serrée dans un film et **réserver 2 h au froid** minimum.
5. **Masquer** la surface avec le reste de crème et lisser à la spatule ou **strier à la fourchette** façon traditionnelle.
6. **Décorer** selon l'inspiration : éclats de marrons glacés, copeaux de chocolat, sucre glace, zestes d'agrumes, griottes, fruits confits...

★ Astuce du chef :

Pour un goût plus subtil, vous pouvez **aromatiser la crème** avec :

- du café soluble (1 c. à c. dans un peu de lait chaud),
- du praliné,
- ou un insert de fruits rouges ou de poire pochée.