

Bûche aux Marrons Glacés

C'est une version revisitée de ma Bûche Roulée aux Marrons.



Ingrédients :

Pour le biscuit :

- 2 œufs+ 2 jaunes
- 80+20 g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- 55 g de farine

Pour le sirop :

- 80 ml d'eau
- 100 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de whisky

Pour la crème :

- 200 ml de crème liquide entière
- 100 g de crème de marrons
- QS de miettes de marrons glacés

Finition :

- sucre glace type codi-neige "Neige éternelle"*
- Cacao amer en poudre
- quelques marrons glacés entiers
- crème de marrons

* Le sucre neige ou codi-neige dit neige éternelle est un sucre d'apparence similaire au sucre glace mais ayant pour particularité de ne pas absorber l'humidité.

Préparation :

Pour le biscuit:

Dans le cul de poule, travailler 2 œufs+ 2 jaunes avec le sucre pour obtenir un mélange blanc et mousseux. Ajouter la farine puis les 2 blancs d'œufs battus en neige ferme. Partager la pâte sur 2 toiles Flexipat pour obtenir 2 biscuits fins. (mon biscuit était un peu trop épais)

Enfourner pour 10 min dans le four préchauffé à 180°C, chaleur tournante.

Dérouler la toile Silpat sur les biscuits , retourner et démouler. Découper une bande de biscuit pour fonder entièrement le moule à bûche et 2 autres pour faire un insert et un fond (voir gabarit).

Pour le sirop :

Chauffer l'eau avec le sucre, laisser devenir sirupeux, retirer du feu et ajouter le whisky.

Pour la crème :

Monter la crème bien froide pour obtenir une crème fouettée et mélanger délicatement à la crème de marrons.

Montage:

Placer le grand biscuit sur la feuille de rhodoïd et fonder la gouttière à bûche. Badigeonner le biscuit au pinceau de sirop encore tiède. Garnir de crème à la poche à douille, sur une bonne épaisseur. Émietter quelques marrons glacés et les répartir sur la crème. Poser la petite bande de biscuit. Tasser délicatement. Garnir avec le reste de crème et de miettes de marrons. Poser et fermer avec la grande bande et tasser. Filmer et placer au congélateur quelques heures. Sortir 2h00 avant la dégustation. Couper les extrémités de la bûche encore congelée.

Finition:

Placer la bûche sur une grille à pâtisserie, saupoudrer d'un voile de cacao amer et ensuite de codi-neige, décorer de marrons glacés (pour les coller, utiliser une noisette de crème de marron).