

Recette de cuisine



BÛCHE DE NOEL

Décembre 2022



By Question des Qi Libres

N°12

BÛCHE DE NOËL

Les ingrédients pour la génoise



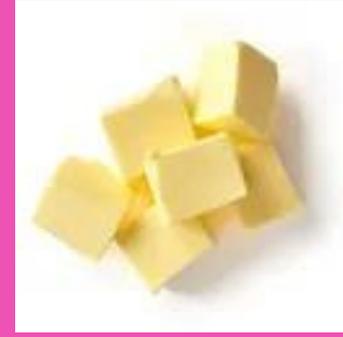
4 Oeufs



100g sucre



100g de farine



75g beurre



1 sachet de levure



Garniture



Ustensiles



1 saladier



1 moule à génoise



1 four



1 batteur électrique

BÛCHE DE NOËL

Préparation de la génoise

- 1- Mélanger le beurre fondu avec le sucre
- 2- Ajouter la farine, la levure, les jaunes d'oeufs et les blancs battus en neige
- 3- Mettre sur 1 plaque préalablement beurrée puis étaler
- 4- Cuire entre 5 et 10 min (entre 7 et 8 min pour moule en silicone)
Thermostat 6 (180°C).
- 5- Napper dès la sortie du four avec l'un des nappages suivants :
 - de la confiture,
 - de la crème de marron,
 - de la pate à tartiner aux noisettes
- 6-Rouler délicatement la génoise



BÛCHE DE NOËL

Les ingrédients pour le glaçage au chocolat noir



10 cl crème
fraîche liquide



60g sucre glace



100g de chocolat
noir pâtissier

Ustensiles



1 casserole



1 maryse (spatule)

BÛCHE DE NOËL

Préparation de le glaçage au chocolat noir

- 1- Faire fondre 100g de chocolat noir patissier dans une casserole à feux moyen
- 2- Ajouter 10 cl de crème fraîche liquide + 60g de sucre glace
Bien mélanger
- 3- Napper votre gâteau à l'aide d'une spatule
- 4- Laisser reposer le gâteau 2h au réfrigérateur
- 5- Pensez à sortir le gâteau 10 min avant la dégustation
- 6- Disposer les décorations de Noël sur votre bûche



Vous pouvez retrouver toutes les publications sur:

Mes réseaux sociaux :



questiondesqilibres



@coaching.questiondesqilibres

Les versions téléchargeables en PDF

sur mon site web :

<https://questiondesqilibres.webador.fr>



By Question des Qi Libres