

Bûche roulée façon Kinder Bueno

Préparation

1. (pas de moule à bûche) et pas de congélateur non plus !
2. Je me suis inspirée de la barre chocolatée Kinder bueno pour faire cette bûche, avec une chantilly à la pâte à tartiner noisette de Koro et un glaçage croquant au chocolat.
3. J'ai utilisé le chocolat Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
4. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois en remuant bien avec une cuillère en bois, puis remettez la casserole sur feu moyen pour dessécher la pâte (c'est-à-dire la remuer sur le feu pendant quelques minutes jusqu'à avoir une pellicule sur le fond de la casserole).
5. Transvasez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et mettez-le en route jusqu'à ce que la vapeur ait fini de s'échapper de la pâte.
6. Si vous n'avez pas de robot, vous pouvez remuer à l'aide d'une spatule, ça vous prendra simplement plus de temps.
7. Ajoutez ensuite petit à petit les œufs entiers et les jaunes d'œufs jusqu'à avoir une pâte homogène.
8. Montez les blancs en neige, puis serrez-les avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit totalement dissous.
9. Ajoutez une cuillère de meringue à la pâte à choux en remuant vigoureusement, puis incorporez le reste délicatement à l'aide d'une spatule.
10. Divisez la pâte en deux, et étalez chaque partie sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson ou bien de papier sulfurisé.
11. Enfournez tour à tour les deux biscuits dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes (surveillez la fin de la cuisson, les biscuits doivent rester moelleux pour pouvoir les rouler).
12. Laissez-les refroidir.
13. Chantilly à la pâte à tartiner : de crème liquide entière de pâte à tartiner à la noisette Montez la crème en chantilly avec la pâte à tartiner, puis passez au montage.
14. Montage : QS de gaufrettes émiettées Quelques noisettes Etalez la chantilly sur la surface des biscuits (conservez-en un peu pour les finitions).
15. Ajoutez une rangée de noisettes au début.
16. Ajoutez des gaufrettes émiettées.
17. Roulez les biscuits l'un à la suite de l'autre.
18. Pochez des boules de chantilly sur le dessus de la bûche.
19. Placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
20. Finitions : de chocolat au lait d'huile neutre Un peu de pâte à tartiner Faites fondre le chocolat, ajoutez l'huile.
21. Versez le glaçage ainsi obtenu sur la bûche (le glaçage doit être autour de 30-35°C).
22. Laissez cristalliser, ajoutez la pâte à tartiner en filet puis régalez-vous !