

Bûche aux Rochers Ferrero®



Génoise :
Version Cook'in®

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Sucre, œufs	5 min	40°C	5	
		2 min		5	
	Farine, levure	15 sec		3	

Version classique :

Préchauffer le four à 210°C. Battre les œufs et le sucre pendant 5 min au batteur électrique.

Ajouter à la spatule haute température la farine et la levure tamisées ensemble. Verser la pâte sur le Flexipan plat et cuire pendant 7 à 8 min. Saupoudrer de sucre à la sortie du four. Poser la Silpat® et une plaque alu. Laisser refroidir.

Garniture Ferrero® rocher

Mixer les rochers (Cook'in® : 2 ou 3 pulsions TURBO). Réserver.

Dans un cul de poule, monter la crème, le mascarpone, le sucre glace au batteur électrique. Quand elle commence à prendre, incorporer à la purée de rocher petit à petit. Réserver dans la poche à douille, grosse douille ou sans si poche jetable.

Montage:

Détailler la génoise à la taille de la gouttière. (comme ici) Placer sur la feuille rhodoïd. Imbiber au sirop de sucre de canne à l'aide du pinceau. Chemiser la gouttière à bûche. Dresser la chantilly aux rochers, poser une petite bande de génoise imbibée. Compléter de chantilly aux rochers puis refermer avec le dernier morceau de génoise imbibée. Réserver pendant environ 3 heures au congélateur.

Décoration:

Préparation du flocage au pistolet électrique:

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao au bain marie. Transvaser dans le pot du pistolet, garder au chaud dans un bain marie (attention pas d'eau dans le chocolat). Démouler la bûche, couper les entames.

Placer la bûche glacée dans un grand carton pour protéger votre cuisine !!!

A l'aide du pistolet, vaporiser en premier une couche lisse pour couvrir le biscuit. Puis vaporiser en fines gouttes pour l'aspect "crépis". Couper les rochers en 2, mettre une noisette de chocolat fondu et "coller" sur le dessus le la bûche.

Placer dans la boîte à bûches de récupération pour ma part et réserver au congélateur jusqu'au jour J.

Sortir et placer au réfrigérateur 2 avant la dégustation.

Conseils de Sophie pour un flocage velours :

- 50 % beurre cacao
- 50% chocolat noir ou lait ou ivoire

Ingrédients :

Génoise :

- 4 œufs
- 100 g de sucre + 10 g
- 100 g de farine T45
- ½ cuillère à café de levure chimique

Garniture Chantilly :

- 350 g de crème fleurette entière (au moins 30% de MG)
- 150 g de mascarpone
- 50 g de sucre glace
- 12 rochers Ferrero®

Montage, flocage et décoration :

- 300 g de pistoles de chocolat noir Gourmandise®
- 150 g de beurre de cacao Mycryo®
- Sirop de sucre de canne
- 3 ou 4 rochers Ferrero®