

BÛCHE AU CAFÉ

10 personnes :

Biscuit roulé :

150 g de farine

50 g de beurre

150 g de sucre

8 jaunes d'oeuf

6 blanc d'oeuf

Crème:

500 g de beurre

5 blanc d'oeuf

275 g de sucre(150g de sucre semoule +150g sucre glace)

3 cs d'extrait de café

Décoration:

100g de pâte d'amande vertes

5 champignons en meringue et sujets en sucre

Préparation de biscuits:

1. Faites ramollir le beurre. Battre le sucre et les jaunes d'oeuf puis incorporez la farine. Battre les blancs en neige. Incorporez le beurre fondu puis les blancs à l'ensemble.
2. Étalez cette préparation sur une plaque allant au four, garnie de papier sulfurisé. Enfourner thermostat 6 (180°C) et laissez cuire pendant 15 minutes.

3. Dès la sortie du four, décollez le papier du biscuit et laissez refroidir.
4. Préparez un sirop (avec 200g de sucre et de dl d'eau)
Préparation de la crème:
5. Fouettez le beurre ramolli avec l'extrait de café. Batre les blancs en neige. Y ajouter petit à petit le sucre semoule puis, le sucre glace. Incorporez cette meringue à la préparation.
6. Imbibez le biscuit de sirop à l'aide d'un pinceau. Étalez la crème au café sur toute la surface du biscuit, après avoir réserver 1/4 pour la décoration finale.
7. Roulez le biscuit, l'enveloppez dans un linge et le placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il a durci 3/4 d'heure. Réalisation de la décoration:
8. coupez 2 tranches de pâte d'amande en biseau de cm d'épaisseur. Les poser sur la bûche en les decalant pour former de branches. Avec une poche à douille dentelée couvrir complètement le biscuit avec le restant de crème au café pour imiter les écorces.
9. Posez les éléments de décoration et conservez au frais jusqu'au moment de servir.