

RECETTE de BÛCHE de NOËL ROULÉE à la MOUSSE au CHOCOLAT MICHEL & AUGUSTIN



Pour un réveillon de Noël gourmand, les trublions du goût proposent une **recette de bûche roulée concoctée avec la mousse au chocolat au lait*** Michel & Augustin.

Pour la pâtisser, rien de plus simple : une génoise faite maison, l'incroyable mousse au chocolat Michel & Augustin et un délicieux glaçage chocolat au lait / pralin.

Petits ou grands, il ne reste plus qu'à se mettre aux fourneaux !



* Pour les amoureux de chocolat noir, cette recette est aussi déclinable avec notre mousse au chocolat noir.

✓ Difficulté : *****

✓ Temps de préparation : 45 minutes

✓ Temps de cuisson : 10 minutes à 170°C

✓ Temps de refroidissement : 20 minutes

✓ Ustensiles :



x2



PRÉPARATION DE LA GÉNOISE AUX NOISETTES :

1 • Dans un cul de poule *1, verser **35g de sucre**, **2 œufs entiers** ainsi que **3 jaunes supplémentaires**, réserver les blancs à part dans un second récipient. Fouetter la première préparation jusqu'à obtention d'une **texture ruban** *2.



2 • **Délicatement incorporer** à la maryse *3 la farine et la poudre de noisettes à l'appareil *4 (**le faire en 2 ou 3 fois pour éviter les grumeaux**). Enfin, ajouter la crème et l'huile, mélanger, puis réserver.

3 • Dans le récipient contenant les 3 blancs, ajouter **25g de sucre** et **monter les blancs en neige** jusqu'à obtenir une **texture mousseuse**, mais pas trop ferme.

4 • Incorporer, **très délicatement à la maryse**, les blancs en neige la première préparation tout en veillant à **ne pas les écraser** pour conserver une **texture aérienne**.

5 • Étaler la préparation **uniformément** sur une plaque recouverte de **papier sulfurisé** puis, la cuire **10 minutes à 170°C** avant de la laisser refroidir sur grille **20 minutes**.



6 • Quand la bûche a refroidi, **répartir uniformément la mousse au chocolat Michel & Augustin** à l'aide d'une maryse.



7 • Rouler la bûche dans **le sens de la largeur**, vous pouvez vous aider du papier sulfurisé

8 • Déposer la bûche sur une grille, la bûche est **prête à être glacée**.



INGRÉDIENTS

POUR LA GÉNOISE :

5 œufs (2 œufs entiers et 3 jaunes / 3 blancs)
60g de sucre blanc (35g + 25g)
25g de farine
75g de poudre de noisettes
10g d'huile de tournesol
10g de crème liquide

POUR LA PRÉPARATION :

1 pot de mousse au chocolat au lait Michel & Augustin

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT :

250g de chocolat au lait
65g de pralin
45g d'huile de tournesol

L'INCROYABLE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT MICHEL & AUGUSTIN

Onctueuse et aérienne, elle est concoctée avec des ingrédients simples et de qualité : œufs de poules élevées en plein air, crème des Pays de la Loire et du chocolat pur beurre de cacao.

Pssst, et c'est du cacao engagé ! Issu d'une filière responsable en Côte d'Ivoire qui assure une traçabilité totale.



PMC : 4,99€
Poids : 245g

* Le distributeur reste seul maître du prix.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE :

- 1 • Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2 • Ajouter l'huile et mélanger.
- 3 • Ajouter le pralin et mélanger à nouveau.
- 4 • Répartir sur la bûche de façon uniforme. Le glaçage doit être bien fluide, sinon il risque de ne pas bien recouvrir la bûche. Au besoin, le réchauffer légèrement au micro-ondes.
- 5 • Réserver au frais et sortir la bûche 30 min avant la dégustation pour faciliter la découpe. Votre bûche est prête, vous allez vous régaler !



Parole de trublion ;))

QUELQUES IDÉES DE DÉCORATION :

- Des ½ noisettes
- Saupoudrer le reste de pralin
- Quelques feuilles de houx (à ne pas manger ;))



Les astuces de MARIE

- Ne pas tarder à enfourner le biscuit une fois qu'il a été étalé, sinon ça va retomber !
- Penser à décoller, à froid, le biscuit du papier sulfurisé avant d'étaler la mousse au chocolat. Ainsi, la génoise sera plus facile à rouler.
- Ne pas hésiter à passer rapidement le biscuit au frigo avant d'étaler la mousse, pour qu'elle ne fonde pas mais aussi pour que le glaçage tienne facilement sur le biscuit.



Heureuse détentrice du CAP pâtissier (sinon, elle est aussi à la "Marmite" notre petite R&D interne ;)

LEXIQUE GOURMAND :



*1 Cul de poule : récipient en métal de forme arrondie. On vous a vu venir ;)

*2 Texture ruban : lorsqu'on ôte le fouet, la pâte est épaisse et retombe lentement en forme de ruban (miam).



*3 Maryse : spatule souple, des gourmands ! Elle ne vous laisse pas de quoi lécher votre saladier.



*4 Appareil : le mélange d'ingrédients.

Réaliser une incroyable bûche de Noël à l'aide de la mousse au chocolat ici



À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN :   www.MichelEtAugustin.com 

Michel & Augustin concocte une centaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier.

En effet, chez Michel & Augustin les 100 trublions (siège et terrain) peuvent suivre des cours de pâtisserie en cours du soir, directement dans les locaux (Dixit la Bananeraie) et depuis le début de l'aventure, ils sont 98 à être diplômés du CAP pâtissier. Depuis 2020, Michel & Augustin est certifié B-CORP.

Entreprise



Certifiée



CONTACT PRESSE

Vienna Gardner

viennag@micheletaugustin.com

06 09 38 80 19