

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



MOUSSE



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.

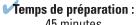
Pour la pâtisser, rien de de plus simple : une génoise faite maison, l'incroyable mousse au chocolat Michel & Augustin et un délicieux glaçage chocolat au lait / pralin.

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 noi







✓Temps de cuisson : 10 minutes à 170°C

✓Temps de refroidissement :

20 minutes



45 minutes

Ustensiles :





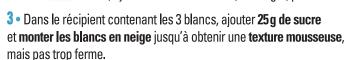




1 • Dans un cul de poule *1, verser 35 g de sucre, 2 œufs entiers ainsi que **3 jaunes supplémentaires**, réserver les blancs à part dans un second récipient. Fouetter la première préparation jusqu'à obtention d'une texture ruban *2.



2 • Délicatement incorporer à la marvse *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.



- 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

🛮 • 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 75 g de poudre de noisettes **10g** d'huile de tournesol 10 g de crème liquide

POUR LA PRÉPARATION:

1 pot de mousse au chocolat au lait Michel & Augustin

POUR LE GLACAGE AU CHOCOLAT :

250 a de chocolat au lait 65 g de pralin 45 g 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.

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



PMC : **4,99**€ Poids : 245 q

* Le distributeur reste seul maître du prix.



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









PRÉPARATION DU GLACAGE:

- 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 :)

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



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





LEXIOUE 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 pire ennemie laissera mêr
- laissera même 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



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





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.



