Bûche crème au beurre chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 12 min	Durée : 27 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 19	Commentaires : 2	Astuces : 13

Ingrédients

Pour le biscuit au thermomix :
120G de sucre
120G de farine
4 oeufs Pour la crème au beurre au chocolat au thermomix :
200G Beurre
150G de chocolat noir pâtissier
60G de sucre
1 jaune d'oeuf
1 oeuf

Etapes

Pour les fêtes de fin d'année et notamment pour le réveillon de noël, préparer de délicieuses bûches de noël comme la bûche au chocolat au thermomix
Pour cuisiner cette recette thermomix de bûche de noël, préchauffer le four à 180°C
Pour le génoise Thermomix :

Â»

Mettre 4 blancs d'oeufs dans le bol du thermomix. Attention ne pas mettre les jaunes.

Â»

Ajouter 1 pincée de sel.

Â»

Insérer le fouet dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur la vitesse 4 en augmentant la vitesse pendant la première minute, petit à petit.

Â»

Réserver les blancs en neige dans un récipient.

Â»

Mettre les 4 jaunes d'oeufs dans le bol du thermomix avec le sucre et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter la farine et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Verser cette préparation sur le blancs en neige et mélanger délicatement.

Â»

Etaler cette préparation sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Â»

Enfournez 12 minutes.

Â»

Démouler le biscuit sur un torchon humide et le rouler immédiatement.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Laisser refroidir 45 minutes.

Pour la crème au beurre au chocolat Thermomix :

Â»

Mettre le beurre mou coupé en morceaux dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter 60g de sucre, 1 oeuf entier, un jaune d'oeuf et le chocolat préalablement fondu au bain marie.

Â»

Mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Préparation de la bûche Thermomix :

Â»

Dérouler la pâte, étaler 3/4 de la crème au beurre sur cette pâte.

Â»

Rouler à nouveau la bûche et la recouvrir avec le reste de crème au beurre.

Â»

Strier à l'aide d'une fourchette.

Â»

Décorer la bûche de petits personnages de noël.

Â»

Mettre 3h au frais avant de déguster cette bûche de noël au chocolat.

Régalez-vous. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com