

Bûche de Noël au Ferrero Rocher au Thermomix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 15 min	Durée : 35 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 9	Étapes : 24	Astuces : 16	

Ingrédients

Pour la ganache au thermomix :

250G de chocolat au lait

250G de crème liquide entière

5 Ferrero Rocher Pour la génoise au thermomix :

110G de sucre

110G de farine

4 oeufs

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel Pour la décoration de la bûche de Noël au thermomix :

2 Ferrero Rochers

Étapes

Découvrez une recette de bûche de Noël Thermomix bien gourmande à déguster sans modération pour les fêtes de fin d'année

Pour la recette de la ganache Thermomix :

Â»

Mettre le chocolat au lait et les Ferrero Rocher dans le bol du thermomix et mixer 10 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Réserver cette préparation dans un bol.

Â»

Mettre 130g de crème liquide dans le bol du thermomix et cuire 7 minutes sur 50°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter le chocolat mixé à la première étape et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter le reste de crème épaisse et mixer 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre dans un bol au congélateur, le temps de faire la génoise.

Pour la recette de la génoise Thermomix :

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre les blancs d'oeufs et le sel dans le bol du thermomix afin de monter des blancs en neige.

Â»

Mettre le fouet et régler 3 minutes 30 en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 3.5.

Â»

Programmer 2 minutes sur la vitesse 3.

Â»

Bûche de Noël au Ferrero Rocher au Magimix

Ajouter progressivement par l'orifice du couvercle, les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé et la farine.

Â»

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de votre four, et verser la pâte dessus.

Â»

Former un rectangle de +/- 5 mm d'épaisseur.

Â»

Enfourner 15 minutes.

Â»

Laver le bol du thermomix et le fouet.

Â»

Les mettre dans le congélateur.

Â»

Quand le génois est cuit, le rouler dans un torchon de vaisselle humide et laisser refroidir.

Suite de la ganache thermomix :

Â»

Sortir le bol, le fouet et la ganache du congélateur (La ganache doit être très froide mais non congelée).

Â»

Mettre la ganache dans le bol du thermomix, insérez le fouet et régler 4 minutes sur la vitesse 3.

Pour le montage de la bûche de Noël thermomix :

Â»

Dérouler le génois et tartiner la de ganache.

Â»

Enrouler la à nouveau et couper les 2 bords pour qu'il soit bien net.

Â»

Badigeonner et recouvrir toute la bûche à l'aide de la génois.

Â»

Faire des stries à l'aide d'une fourchette.

Â»

Décorer votre bûche gourmande avec des Ferrero Rochers et des décorations de Noël.

Régalez-vous. Vous m'en direz des nouvelles. Miam ;)