

Bûche roulée pralinée

Le Pralin

10 gr de noisettes,
100 gr d'amandes
3 cuil ç soupe de sucre

La ganache

400 gr de crème à 30 ou 35%
200 gr de pralin
200 gr de chocolat lait

La génoise

4 œufs
120 gr de sucre
60 gr de farine
60 gr de maïzena

La chantilly

200 gr de crème à 30%
sucre glace selon besoin

Faire un pralin

Mettre 3 c à soupe de sucre dans une poêle et laisser caraméliser sur feu doux, ajouter 100 gr d'amandes et 100 gr de noisettes, cuire en remuant avec une cuil en bois et veiller à bien enrober les fruits avec le caramel pendant environs 3 mn
Verser et étaler sur une toile siliconée pour laisser refroidir
Une fois refroidis, mettez les fruits caramélisés dans le bol et mixer 20 sec vit 6 si vous voulez un pralin plus fin, remettez à mixer plus longtemps

Réserver

laver le bol, Mettre 100 gr de crème liquide dans le bol et programmer 3 mn 100° vit 2 ajouter le chocolat au lait en petits morceaux, attendre une dizaine de secs et mélanger 10 sec vit 3
Mettre au froid quelques heures

la génoise

mélanger ma maïzena et la farine
mettre les œufs et le sucre dans le bol avec le fouet, Mettre le four à chauffer à 180° (th6) programmer 12 mn 60° vit 4 puis 10 mn sans température vit 4
mettre le Thermomix à tourner sur vit 1.5 et introduire les pouces en les tamisant
étaler la pâte sur une plaque à pâtisser chemisée de papier sulfurisé et enfourner 10 mn à chaleur statique
contrôler la cuisson en piquant une lame de couteau dans le gâteau elle doit ressortir propre et sèche
laisser le four légèrement entrouvert avec la génoise dedans

Mouiller un torchon propre et l'étaler devant vous, y démouler la génoise, retirer le papier sulfurisé et couvrir le gâteau avec un autre torchon propre et mouillé à l'eau chaude, laisser refroidir la génoise gardera sa souplesse et sera facile à rouler

Sortir la ganache et la mettre dans le bol très froid, avec le fouet, le pralin et 300 gr de crème, sans programmer de temps mettre à tourner en montant progressivement la vitesse jusqu'à atteindre vit 3.5, surveiller et stopper dès que la crème tient comme une chantilly

garnir la génoise avec et la rouler, couper un bout en biais et le poser sur le roulé

Sans laver le bol, faire une chantilly avec 200 gr de crème, ça parfamera la crème et ajouter du sucre glace si nécessaire

Couvrir la bûche et faire la déco selon vos envies

