



RÉAUTÉ
CHOCOLAT

Bûche de Noël au chocolat caramel

👤 10 personnes ⌚ 20 min de préparation 📅 Cuisson 10 min



- 250 g de pistoles de chocolat au lait au caramel
- 200 ml de crème fleurette
- 5 œufs entiers
- 225 g de sucre
- 125 g de farine
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 200 ml d'eau

- **Préparez la chantilly la veille :**
Placez la crème fleurette au moins une heure au réfrigérateur.
Faites fondre le chocolat au bain marie puis laissez-le tiédir 1 à 2 minutes.
Battez la crème fleurette en chantilly souple. Prélevez-en un tiers et ajoutez-le au chocolat. Mélangez au fouet jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly. Faites prendre 24 heures au réfrigérateur.
- **Préparez la génoise :**
Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à la consistance d'un ruban puis battez-les.
Incorporez délicatement la farine en pluie. Faites cuire sur la plaque du four à 230° pendant 5 minutes.
- **Préparez le sirop :**
Faites bouillir l'eau et 100 g de sucre pendant 30 secondes environ.
Fouettez énergiquement et incorporez le cacao en poudre. Laissez refroidir.
- **Dressez la bûche :**
Imbibez la génoise avec le sirop puis étalez la mousse chocolat caramel sur la génoise. Roulez le tout délicatement, en forme de bûche. Avec le restant de la chantilly chocolat caramel, recouvrez entièrement la bûche et décorez celle-ci selon vos envies.
Laissez prendre à nouveau au réfrigérateur au moins 3 heures.

RÉAUTÉ
CHOCOLAT