



Bûche de Noël au praliné

Pourquoi c'est si bon ?

Parce que rien ne vaut des noisettes caramélisées maison et réalisées minute, pour souligner le praliné d'une crème au beurre traditionnelle. Et apporter, au moelleux du biscuit roulé, des petites inclusions croustillantes pleines de gourmandise...

Philippe Conticini

Accessoire : Fouet

Temps de préparation : 1 h 30

Temps de repos : néant

Temps de cuisson : 25 mn

Difficulté : ***

Recette pour 6 personnes

Ingédients

- 1 biscuit à l'amande
- Les zestes d'un citron vert

Pour les noisettes caramélisées

- 55 g de noisettes entières brutes
- 75 g de sucre semoule
- 20 g d'eau

Pour la crème au beurre praliné

- 40 g d'eau
- 78 g de blancs d'œufs
- 154 g de sucre semoule
- 240 g de beurre
- 230 g de praliné (acheté)

Les noisettes caramélisées

1. Dans une petite casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre. Quand la température atteint 116 °C, ajoutez les noisettes entières.
2. Enrobez-les soigneusement avec ce sirop, puis faites cuire le tout pendant 15 à 20 mn, sans jamais cesser de remuer à la cuillère de bois, pour éviter aux noisettes de brûler. Le sucre, qui blanchit quelques minutes après l'adjonction des noisettes, va finir par caraméliser de toutes parts.
3. A la fin de la cuisson, les noisettes sont bien brillantes et ont pris une jolie couleur blonde.
4. Versez-les alors sur une feuille de papier cuisson, étalez-les pour que cela refroidisse plus rapidement, puis concassez-les assez finement, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, par exemple.
Partagez les noisettes caramélisées en deux parties, puis mixez-en la moitié.

La crème au beurre praliné

1. Dans une casserole, réalisez un sirop à 121 °C en portant l'eau et le sucre semoule à ébullition.
2. A 116 °C-117 °C, commencez à foisonner les blancs d'œufs dans la cuve du robot munie du fouet.
3. Quand le sirop atteint 121 °C, versez-le en filet le long des parois de la cuve pour que le sirop ne se projette pas sur les branches du fouet.
4. Une fois le sirop entièrement versé, attendez que la cuve du robot soit tiède et que les blancs soient bien montés, pour y incorporer alors, petit à petit et à vitesse moyenne, le beurre mou préalablement coupé en petit morceaux.
5. Une fois la crème au beurre terminée, incorporez le praliné à l'aide d'une maryse et la moitié des noisettes caramélisées préalablement mixée finement.

Le montage de la bûche

1. Etalez la crème au beurre pralinée sur toute la surface du biscuit à l'amande, de façon uniforme, puis parsemez, par-dessus, des zestes de citron vert.
2. Roulez alors le biscuit en vous aidant du papier cuisson, en partant du haut vers vous, tout en serrant le plus possible.
3. Recouvrez la bûche avec la crème au praliné restante, puis lissez-la à l'aide d'une palette en inox, avant de mettre le tout au réfrigérateur pendant 5 mn.
4. Terminez le décor extérieur à la douille à chemin de fer et à l'aide d'un peigne. Saupoudrez la crème au beurre praliné avec la seconde moitié de noisettes caramélisées et mixées, avant de souffler, par-dessus, un peu de poudre d'or.

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni
le robot pâtissier BekoChef®

© Laurent Fau