



Bûche à la Nocciolata Bianca

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le biscuit roulé

- 90 g de farine T45 tamisée
- 3 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 30 g de sucre

Pour la crème au beurre à la Nocciolata Bianca

- 150 g de sucre
- 50 g d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 1 gros œuf
- 210 g de beurre pommade
- 135 g de Nocciolata Bianca

Le biscuit roulé

1. Faites monter les œufs, les jaunes et le sucre à l'aide d'un batteur.
2. Faites monter les blancs en les serrant avec les 30 g de sucre puis incorporez les au sabayon à l'aide d'une maryse, en incorporant un peu de farine avant de terminer d'incorporez toute la meringue.

3. Incorporez le reste de farine puis étalez sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1 cm
4. Faites cuire durant 8 à 12 min dans un four préchauffé à 180°C.

La crème au beurre à la Nocciolata Bianca

1. Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 121°C.
2. Versez sur le mélange œufs et jaunes puis placez dans le bol d'un batteur et fouettez jusqu'à obtenir une texture ruban. Lorsque le sabayon est à 35 - 40°C, ajoutez le beurre pommade préalablement mélangé avec la Nocciolata Bianca en faisant tourner à vitesse moyenne.
3. Conservez à température ambiante avant usage.

Le montage

1. Étalez la crème au beurre sur le biscuit en laissant une bande de 2 cm sans crème.
2. Roulez le biscuit en le serrant au maximum puis placez le au réfrigérateur pour 1 heure. Sortez la bûche et couvrez-la entièrement de crème au beurre.
3. Lissez à l'aide d'une spatule et décorez à l'envie.

La Nocciolata Bianca de Rigoni di Asagio est composée de 30% de noisettes et avec un apport en sucre réduit de 30% - 3,75 € le pot de 270 g en GMS.