



Bûche chocolat- caramel

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

22 portions

25 minutes

★☆☆



LES INGRÉDIENTS

1 feuille génoise succès
1 bande 58 x 5cm de feuille génoise nature
40g de confiture d'orange

Pour la crème chantilly chocolat

350g de chocolat
500g de crème fouettée

Pour la crème caramel

300g de sucre
500g de crème liquide
120g de beurre salé

LA RECETTE

Réaliser la chantilly chocolat

1. Faire fondre le chocolat à 38°C, y incorporer la crème fouettée.
2. Mélanger délicatement l'ensemble.

Réaliser la crème caramel

1. Cuire le sucre à sec.
2. Chauffer la crème liquide, l'incorporer quand vous obtenez la couleur caramel.
3. Ajouter le beurre et mélanger l'ensemble.
4. Laisser refroidir dans un endroit sec.

LE MONTAGE

1. Sortir la feuille Succès du congélateur laisser décongeler 5 mn
2. La découper pour recouvrir l'intérieur du moule de la gouttière.
3. Pocher 600g de chantilly chocolat dans le moule. Bien étaler la crème sur les bords.

4. Pocher 60g de crème caramel puis, dessus, 40g de confiture d'orange.
5. Déposer une bande de génoise nature sur le dessus.
6. Pocher 80g de chantilly chocolat, lisser. Terminer avec une bande de feuille Succès dessus.
7. Réserver au congélateur.

Préparer le décor

Utiliser les chutes de la feuille Succès : à l'aide d'emporte-pièces, détailler des cercles puis des sapins pour réaliser les embouts de votre bûche.
