

Bûche de Noël (Plusieurs Parfums)

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 bûche de 25 cm et 840 gr = 6 parts de 140 gr

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 10 minutes à 180°

Ingrédients :

- Pâte Nature : ● 395 gr de pâte à génoise Nature crue *
- Pâte Citron : ● 400 gr de pâte à génoise citron crue **
- Pâte Vanille : ● 395 gr de pâte à génoise Nature crue *
● 1 cac de vanille liquide
- Pâte Chocolat : ● 395 gr de pâte à génoise Chocolat crue *



- 420 gr de Ganache Plusieurs Parfums ([voir recette sur le site](#), c'est 2 doses)
Fruits Rouges, Citron, Vanille, Chocolat, Café, ...
- 20 gr de décor (fruits, coco en poudre, chocolat râpé, chantilly, etc...)

* voir recette « [Génoise Nature ou Chocolat](#) » sur le site, c'est une demi-dose de la recette complète

** voir recette « [Génoise citron](#) » sur le site, c'est une demi-dose de la recette complète

→ Avec 4 parfums de pâtes différents et 5 parfums de ganache, vous pouvez déjà obtenir 20 bûches !

Préparation :

1. Mettre une feuille de papier sulfurisé sur un plateau à four de 25*40 cm environ
2. Verser la pâte dessus, l'étaler sur la totalité du plateau et cuire 10 mn à 180°
3. Pendant la cuisson de la pâte, réaliser la ganache
4. Une fois la pâte cuite, la décoller du papier sulfurisé avec une spatule, mais la laisser dessus
5. Verser la ganache encore chaude dessus, et l'étaler en laissant 2cm sur chaque bord
6. Laisser reposer 10mn, puis enrouler la pâte (sans le papier sulfurisé) pour former la bûche
Vous pouvez également couper en 3 bandes pour réaliser une bûche à étages
7. Enrouler le papier sulfurisé pour maintenir la bûche enroulée
8. Laisser reposer au moins 30 mn au frigo avant d'enlever le papier sulfurisé
9. Avec un couteau bien aiguisé, couper les 2 bords (ou 4 bords dans le cas d'une bûche à étages)
10. Ajouter le décor

