

Bûche chocolat orange

pour 8 à 10 personnes

préparation 5 minutes la veille

1h le jour même

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none">• Sirop 50 g de sucre en poudre 2 cuillères à soupe de Grand Marnier	<ul style="list-style-type: none">• Crème 80 g d'écorces d'orange confites 2 cuillères à soupe de grand Marnier
<ul style="list-style-type: none">• Biscuit 3 œufs 150 g de sucre en poudre 90 g de farine 1 cuillère à café de levure chimique 2 cuillère à soupe de cacao 1 pincée de sel	150 g de beurre 150 g de sucre en poudre 125 g d'amande en poudre 15 cl de crème liquide
	<ul style="list-style-type: none">• Ganache 100 g de chocolat noir 7.5 cl de crème liquide 25 g de sucre glace
	<ul style="list-style-type: none">• Décor quelques écorces d'orange confite

- La veille faites macérer les orangettes hachées dans le grand-marnier
- Préparer le sirop. Verser 10cl d'eau dans une casserole. ajouter le sucre. Porter à ébullition sur feux doux. Laisser refroidir, puis incorporer le Grand Marnier.
- Préparer le biscuit. Préchauffer le four à 180°C. Recouvrir la plaque de cuisson de papier cuisson beurré. Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau. Tamiser la farine le cacao et la levure, incorporer au mélange précédent. Ajouter délicatement les blancs d'œufs battus en neige avec le sel. Étaler la pâte avec une spatule sur la plaque de cuisson. Faire cuire le biscuit environ 15 minutes, il doit être cuit mais encore moelleux. Le sortir du four et le couvrir d'un papier cuisson afin qu'il ne sèche pas trop.
- Préparer la crème. Travailler le beurre en pommade puis incorporer le sucre en fouettant. Ajouter les amandes et les orangettes macérées. fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Incorporer la crème fouettée au mélange précédent.
- Réaliser le montage. Décoller délicatement le biscuit du papier, au besoin passer un pinceau humide dessus. Imbiber le biscuit de sirop puis le recouvrir de crème. Rouler le biscuit en le serrant bien. Rectifier les bords. Réserver la bûche au réfrigérateur pendant la préparation de la ganache.
- Préparer la Ganache. Faire fondre le chocolat au bain marie porter à ébullition la crème. Ajouter la crème au chocolat en 3 fois. Incorporer le sucre glace. Mélanger jusqu'à obtention d'une ganache bien lisse. Laisser prendre au réfrigérateur, puis en recouvrir la bûche. Bien lisser avec un couteau. Décorer avec des orangettes. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Orange chocolate log

For 8 to 10 people

preparation 5 minutes the day before

1h the same day

Cooking time: 15 minutes

Ingredients:

<ul style="list-style-type: none">• Syrup 50 g caster sugar 2 tablespoons Grand Marnier• Biscuit 3 eggs 150 g caster sugar 90 g of flour 1 teaspoon baking powder 2 tablespoons cocoa powder 1 pinch of salt• Decor some candied orange peel	<ul style="list-style-type: none">• Cream 80 g candied orange peel 2 tablespoons of Grand Marnier 150 g of butter 150 g caster sugar 125 g ground almond 15 cl of liquid cream• Ganache 100 g of dark chocolate 7.5 cl of liquid cream 25 g icing sugar
--	--

- The day before to macerate the chopped orangettes in the grand-marnier
- Prepare the syrup. Pour 10cl of water into a casserole. add the sugar. Bring to a boil over a low heat. Let cool, then incorporate the Grand Marnier.
- Prepare the biscuit. Preheat the oven to 180 ° C. Cover the baking sheet with buttered baking paper. Break the eggs by separating the yolks from the whites. Whisk the yolks and sugar until the mixture whitens. Add 2 tablespoons of water. Sift flour with cocoa and baking powder, stir in the previous mixture. Gently add the beaten egg whites to the snow with the salt. Spread the dough with a spatula on the baking sheet. Cook the biscuit about 15 minutes, it must be cooked but still fluffy. Remove from the oven and cover with baking paper so that it does not dry too much.
- Prepare the cream. Work the butter in ointment then incorporate the sugar by whipping. Add the almonds and the macerated orangettes. Whip the cream until it is firm. Add the whipped cream to the previous mixture.
- Make the assembly. Gently peel off the biscuit from the paper, as needed pass a wet brush over it. Soak the biscuit with syrup and cover with cream. Roll the biscuit over tightly. Correct the edges. Reserve the log in the refrigerator while preparing the ganache.
- Prepare the Ganache. Melt the chocolate in a bain-marie, bring the cream to a boil. Add the cream to the chocolate in 3 times. Stir in the icing sugar. Mix until a smooth ganache is obtained. Leave in the refrigerator and cover the log when it's firm. Smooth well with a knife or a spatula. Decorate with orangettes. Keep in the fridge until it's time to serve.