

Bûche de Noël au café et à la marmelade d'orange

FEUILLE DE GÉNOISE CACAO 8 MM

PCB : 6 ou 14
Code article : 041141 / 799820

🕒 Préparation : **30 min** — 🍴 Portions : **18** / Coût : €€€ — 📊 Difficulté : ●●●●●

Ingrédients

- 1 feuille de génoise cacao Jean Ducourtieux

Pour la mousse café

- 500g de lait
- 50g de jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 8g de gélatine
- QS extrait de café
- 250g de crème fouettée

Pour le mini roulé

- 1/2 feuille de génoise nature Jean Ducourtieux
- 350g de marmelade d'orange
- QS de poudre de cannelle

Préparations

Mini roulé génoise nature

1. Abaisser au rouleau la feuille de génoise nature.
2. Couper la génoise en 2 dans le sens de la longueur de la feuille.
3. Mélanger la marmelade d'orange et la poudre de cannelle.
4. Étaler la marmelade sur la feuille puis rouler la génoise.

Mousse café

1. Au batteur, mélanger le lait, les jaunes d'œufs et le sucre pendant 5 minutes.
2. Cuire l'ensemble à 85°.
3. Incorporer l'extrait de café et la gélatine.
4. Après refroidissement, rajouter la crème fouettée.

Montage

1. Disposer la feuille de génoise cacao coté sucre à l'intérieur du moule.
2. Garnir avec la mousse café.
3. Ajouter le petit roulé au centre du moule.
4. Garnir à nouveau de mousse café.
5. Fermer avec une semelle de feuille de génoise cacao.
6. Terminer en pochant la crème fouettée sur la bûche. Agrémenter de morceaux d'oranges confites.
7. Laisser prendre au réfrigérateur.