Buche de noël au chocolat

**Fiche de fabrication**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingrédients  | Présentation | Quantité pour 4 pers. | **Matériel** |
| Beurre  | Frais | 200g | - Plaque à débarrasser, - plaques à génoise, - Couteau, - cul de poule- Cuillère à soupe, - Fourchette, - Tamis- Petite Casserole |
|  Œufs | Frais  | 4u | **Appareil** |
| Sucre en poudre | épicerie | 140g |  |
| Farine | épicerie  | 100g | **Conditionnement** |
| Levure chimique  | épicerie | 1sachet |  |
| Chocolat | épicerie | 250g | **Liaison** |
| eau |  | 3CàS | Froide  |
|  |  |  | **Technique de base** |
|  |  |  |  |

**Mode Opératoire**

1- Déconditionner les denrées.

2- Peser les denrées.

3- Préchauffer le four thermostat 180°C.

4- Séparer les jaunes des blancs.
5- Battre les jaunes d’œufs, avec le sucre en poudre et 3 cuillères à soupe d’eau tiède, pour faire mousser.

6- Ajouter, peu à peu, la farine tamisée, et le sachet de levure.

7- Battre les 4 blancs en neige ferme.

8- Quand le mélange est bien homogène incorporer délicatement les 4 blancs en neige.

9- Dans un moule à génoise étaler la pate sur 1cm d’épaisseur, faire cuire pendant 10min.
10- Détacher et poser le gâteau sur une serviette humide. Rouler et laisser refroidir un peu.

11- Briser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie. Ajouter le beurre.

12- Etaler le mélange sur toute la surface du gâteau et rouler le sur lui-même.

13- Mettre le reste du mélange beurre chocolat sur le gâteau roulé.

14- Faire des dessins dessus avec une fourchette.

11- Traiter en liaison froide.