

BÛCHE EXPRESS AU PRALINÉ

AU THERMOMIX

8 parts - 20 min - Thermomix TM5

INGRÉDIENTS

LE BISCUIT ROULÉ EXPRESS

- 4 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 110 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre demi-sel
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

LA GANACHE AU PRALINÉ

- 150 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
- 150 g de chocolat au lait au praliné, détaillé en morceaux
- 250 g de crème liquide 35% m.g.
- 40 g de pralin



PRÉPARATION

1

LE BISCUIT ROULÉ EXPRESS

1. Préchauffer le four à 180°C (Th .6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et poser dessus un cadre à pâtisserie rectangulaire (30 x 26 cm). Réserver.
2. Mettre les oeufs, les jaunes d'oeufs, le sucre et le beurre dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter la farine et la levure chimique, puis mélanger **15 sec/vitesse 5**. Transvaser la pâte dans le cadre à pâtisserie. Enfourner et cuire 12-15 minutes à 180°C. Dès la sortie du four, démouler le biscuit sur un torchon humide et le rouler immédiatement dedans. Laisser refroidir. Nettoyer le bol.

2

LA GANACHE AU PRALINÉ

4. Mettre le chocolat noir et le chocolat au praliné dans le bol, puis faire fondre **8 min/55°C/vitesse inversée**
5. Ajouter la crème liquide et mixer **30 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Dérouler délicatement le biscuit et le napper avec la moitié de la ganache à l'aide d'une spatule coudée. Saupoudrer avec les trois quarts du pralin. Rouler le biscuit et le déposer sur une plaque à pâtisserie. Réserver 10 minutes au réfrigérateur. Transvaser le reste de ganache dans un récipient et réserver 10 minutes au réfrigérateur. Au bout de ce temps, transvaser la ganache dans une poche munie d'une douille chemin de fer et napper la bûche de crème en réalisant, côte à côte et sur toute la longueur, de belles lignes régulières. Couper les entames et s'en servir éventuellement pour réaliser les noeuds de la bûche. Napper alors également ces dernières de crème. Saupoudrer avec le reste de pralin et réserver au frais jusqu'au moment de servir.