THE J.M. SMUCKER Co

Bûche de Noël

Ce dessert festif traditionnellement servi dans le temps des fêtes mettra tous vos invités dans l'esprit des fêtes.

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	15 mins	10	N/A

Ingredients

- **Pâte :**
- 4 œufs, séparés
- 1/4 tasse (50 mL) de café fort **Folgers Torréfaction TraditionnelleMD**, froid (ou de l’eau froide)
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille pure
- 2/3 tasse (150 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 3/4 c. à thé (4 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- sucre glace
- **Garniture :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de crème à fouetter
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre glace
- 1 1/2 c. à table (22 mL) de grains de café instantané
- **Traditionnelle :**
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille pure
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré Chipits®, fondus et refroidis

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Graisser un moule à gâteau roulé de 15 po x 10 po (40 x 25 cm). Le tapisser de papier parchemin et graisser à nouveau.

Step 2:

Pâte : dans un grand bol, battre les jaunes d’oeufs, le café, le sucre et la vanille jusqu’à légèreté, 5 minutes. Incorporer la farine, la poudre à pâte et le sel en battant.

Step 3:

Dans un autre bol propre, battre les blancs d’oeufs jusqu’à formation de pics fermes. Incorporer les blancs d’oeufs à la pâte en pliant. Étendre la pâte également dans le moule préparé.

Step 4:

Faire cuire au four de 13 à 15 minutes ou jusqu’à ce que le gâteau commence à se détacher du moule. Saupoudrer immédiatement le gâteau de sucre glace afin de l’empêcher de coller au linge de vaisselle. Renverser le gâteau sur un linge propre et enlever le papier parchemin. En commençant par le côté long, rouler le gâteau dans le linge. Laisser refroidir sur une grille dans le linge.

Step 5:

Garniture : dans un grand bol, battre la crème jusqu’à ce qu’elle épaississe et conserve sa forme. Ajouter le sucre, le café et la vanille. Incorporer le chocolat fondu refroidi, la mousse sera texturée. Ne pas trop mélanger. Réserver.

Step 6:

Dérouler le gâteau, enlever le linge et étendre 1 ½ tasse (375 ml) de garniture. Rouler le gâteau. Glacer le dessus et les

côtés. Gratter le reste du glaçage sur le gâteau avec une fourchette afin de créer l’effet d’une bûche. Réfrigérer 2 heures, jusqu’au moment de servir.

Images

