

# Cours de Pâtisserie du 06 décembre 2017



## Bûche de Noël aux fruits et mascarpone

### Pour le gâteau roulé :

4 œufs  
130 g de farine  
100 g de sucre en poudre  
2 sachets de sucre vanillé  
1 cuillère à café de levure chimique  
Sirop de fruits  
Rhum

### Pour la garniture :

200 g de mascarpone  
450 g de fruits (frais ou surgelés)  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

### Pour le glaçage :

300 g de mascarpone  
3 cuillères à café de sucre glace  
2 cuillères à café de vanille liquide

### Pour 6 personnes

#### Préparation du gâteau roulé :

Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7).

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Ajouter le sucre et le sucre vanillé aux jaunes d'œufs et battre le mélange jusqu'à blanchiment.

Ajouter ensuite doucement la farine et la levure chimique (le mélange devient très consistant).

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer au mélange.

Etaler le mélange sur la plaque du four préalablement bien beurrée et enfourner pendant environ 10 minutes.

#### Préparation de la garniture (pendant la cuisson du gâteau roulé) :

Mixer environ 200 g de fruits et les mélanger à environ 200 g de mascarpone et les 2 cuillères à soupe de sucre.

Préparer le sirop au rhum en mettant le même volume de sirop et rhum dans un bol et environ 3 fois le volume en eau.

Une fois le gâteau roulé cuit, le démouler sur un linge humide et humidifier l'autre face avec le mélange de sirop au rhum à l'aide d'un pinceau.

Une fois le gâteau humidifié, couper les bords du gâteau afin d'obtenir un joli rectangle (et d'enlever les bords trop secs qui risqueraient de casser lors du roulage !!).

Etaler le mélange mascarpone + fruits sur le gâteau.

Parsemer ensuite sur le mélange étalé, environ 200 g de fruits non mixés (en réserver 50 g environ pour la décoration).

Ensuite, rouler le biscuit.

#### Préparation du glaçage :

Prendre les 300 g de mascarpone restants et y mélanger le sucre glace et l'extrait de vanille.

Etaler ensuite sur le gâteau roulé ce mélange, à l'aide d'une spatule.

#### Pour la décoration :

Faire des rainures sur le glaçage à l'aide d'une fourchette.

Saupoudrer de chocolat en poudre ou de cannelle.

Disposer des fruits restants ainsi que des sujets de décoration de Noël...

Réserver au réfrigérateur plusieurs heures.