

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



BÛCHE FAÇON CAPPUCINO

ACCOMPAGNÉE DE SON CHAMPAGNE 1^{ER} CRU
ROSÉ

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr



LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 60 min

Cuisson : 12 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau roulé

- 150g farine
- 1 c à c de poudre de vanille
- 1 c à c de bicarbonate de soude
- 1/4 c à c de sel
- 3 œufs
- 150g de sucre
- 3 c à s de rhum
- Sucre glace

Pour la ganache cappuccino

- 20g de crème liquide

- 180g de chocolat blanc
- 1 c à c de café instantané

Pour le sirop d'imbibage

- 1 orange
- 1 c à s de sirop de sucre de canne
- 2 c à s d'eau
- 3 c à s de rhum

Pour la crème mascarpone

- 20cl de crème liquide au mascarpone
- 30g de sucre

• PRÉPARER LA GANACHE

Couper finement le chocolat blanc. Faire chauffer la crème avec le café instantané. Verser la crème sur le chocolat et lisser à la spatule. Réserver au froid au moins 2 heures.

• PRÉPARER LE BISCUIT

Préchauffer le four à 180°C. Préparer une plaque à pâtisserie en la recouvrant de papier sulfurisé. Préparer également un torchon propre, le recouvrir généreusement de sucre glace (il va servir à rouler le biscuit juste sorti du four, pour éviter qu'il ne casse par la suite). Dans un bol, mélanger la farine avec le bicarbonate, le sel et la poudre de vanille. Dans un robot muni d'un fouet, battre les œufs 5 à 10 minutes en incorporant le sucre en 3 à 4 fois. Les œufs doivent blanchir et devenir mousseux. Ajouter délicatement l'alcool et la préparation à base de farine sans trop mélanger. Verser sur la plaque à pâtisserie en étalant uniformément en rectangle. Glisser au four 12 minutes. Transvaser immédiatement sur le torchon au sucre glace. Saupoudrer le biscuit de sucre glace et rouler bien serré. Laisser refroidir dans le torchon.

• PRÉPARER LE SIROP

Presser le jus de l'orange dans un bol, ajouter l'eau, le rhum et le sirop. Réserver.

• MONTAGE

Monter la crème en chantilly. Ajouter délicatement le sucre glace à la spatule. Dérouler délicatement le biscuit roulé. L'imbibage à l'aide du sirop et d'un pinceau. Recouvrir de ganache au café et rouler le biscuit bien serré. Recouvrir la bûche de la mousse mascarpone et laisser reposer au moins 4 heures, toute une nuit si possible.

Pourquoi cette alliance ?

Les bulles fines et fondantes de ce champagne rosé apporteront de la légèreté face à ce dessert sucré. Les notes de fruits rouges feront un mariage délicat avec les arômes de cappuccino de la ganache.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur

recettes.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

NICOLAS 1° CRU BRUT

champagne rosé

Nez frais de fruits rouges, de cerise. Bel équilibre, franc, fin, plein, vineux, enrobé avec une finale tendue sur une pointe minérale.

Et aussi :
Nicolas 1° cru brut
Champagne

www.nicolas.com