

Bûche babouchka

Sur un nappage blanc
comme neige, une nuée
de fleurs folkloriques donne
le ton. Création Tania Zaoui.



comestibles (magasins professionnels pour pâtisseries) ● Kit outils de modelage pour pâtisserie (Wilton chez Mora) ● Pot de poudre d'or alimentaire (Scapcooking) ● Boules décoratives or ● Plaque de silicone à petites alvéoles en demi-sphères ● Passoire à thé ● Rouleau ● Couteau ● Colle alimentaire.

PROCÉDER au montage au moment de servir, recouvrir un gâteau roulé avec le glaçage, décorer avec les fleurs et les feuilles et parsemer de quelques groseilles.

COMMENT FAIRE

Le décor: RÉALISER les éléments du décor 48 h à l'avance pour les laisser sécher. SAUPOUDRER de sucre glace le plan de travail et étaler au rouleau les différentes pâtes. Façonner les fleurs et les cœurs avec les emporte-pièce. MODÉLER les pétales avec l'outil boule du kit de modelage comme pour la couronne marque-place. FAIRE des boules noires et blanches et les rouler dans la poudre or. SAUPOUDRER de sucre glace les 2 côtés de la passoire y placer une boule or. Appuyer pour marquer l'empreinte de la grille et obtenir le cœur d'une fleur. Décoller délicatement, égaliser les bords au couteau. MONTER les fleurs et les cœurs avec la colle en s'inspirant de la photo, coller des perles et des pistils au centre de certaines fleurs. Laisser sécher.

Le glaçage: MÉLANGER sucre et blanc d'œuf, faire mousser un peu. CHAUFFER le mélange au bain-marie sans cesser de le fouetter (même pas une seconde!) jusqu'à 66°C au moins cinq minutes sous peine de voir le blanc cuire et de devoir recommencer. Monter au fouet en meringue ferme et jusqu'à ce que le mélange redevienne tiède: c'est la meringue suisse. INCORPORER le beurre à la meringue, cube par cube, avec une spatule ou à la feuille du robot. Ajouter l'arôme choisi.



BÛCHE DE NOËL FLEURIE



IL FAUT

Pour le glaçage: ● 140 g de sucre fin ● 70 g de blanc d'œuf à température ambiante (environ 2,5 blancs d'œuf) ● 140 g de beurre mou ● Thermomètre ● Bain-marie ● 1 biscuit roulé maison ou acheté ● Arôme au choix. Décoration: ● 200-250 g de pâte à sucre coloris noir, bleu, jaune, rouge, vert ● Sucre glace ● Groseilles ● emporte-pièce formes pétales de fleurs, feuilles ● Pistils de fleurs non