

Émission 14 – Mes desserts pour Noël !



EXPRESSÉMENT
CUISINE

Bûche au caramel et au sirop d'érable

Gâteau

6 œufs
1 tasse de sucre
¾ de tasse de farine + 2 cuil. à table comble de farine
2 cuil. à thé de poudre à pâte
Une pincée de sel

Caramel

2 tasses de cassonade tassée
6 cuil. à table de farine
Une pincée de sel
2 tasses de lait
4 jaunes d'œufs
4 cuil. à table de beurre
1 cuil. à thé d'essence d'érable

Meringue à l'érable

5 blancs d'œufs
1 x 500 ml de sirop d'érable

Décoration

1 sac de popcorn au caramel
Pépites d'or (facultatif)

Préparation du gâteau

- Fouetter ensemble les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse gonflée, légère et d'un jaune pâle
- Tamiser 3 fois la farine, la poudre à pâte et le sel, ajouter délicatement à la préparation aux œufs
- Verser le tout dans une tôle à rebord garnie de papier parchemin et vaporisé d'enduit végétal
- Cuire à 375 F durant environ 14-16 minutes
- À la sortie du four, passer un couteau sur le pourtour du gâteau, renverser sur un linge à vaisselle sec, enlever le papier parchemin et rouler à l'aide du linge, mettre de côté et refroidir

Bûche au caramel et au sirop d'érable (suite)

Caramel

- Dans une grande tasse, mélanger la cassonade, la farine et le sel
- dans une autre tasse, chauffer le lait 1-2 min au micro-ondes, le verser sur la préparation de cassonade et mélanger
- Mettre au micro-ondes durant 3 minutes
- Brasser
- Retourner au micro-ondes encore 3 minutes
- Battre les jaunes d'œufs
- Ajouter un peu de préparation chaude sur les jaunes pour les réchauffer
- Reverser dans la préparation et mélanger
- Faire cuire de nouveau au micro-ondes durant 2-minutes
- Ajouter le beurre et l'essence et mélanger
- Couvrir d'une pellicule plastique, mettre de côté et refroidir

Meringue à l'érable

- Monter les blancs d'œufs en neige au malaxeur
- Faire bouillir le sirop jusqu'à 116 c (240 F) au thermomètre à bonbon
- Verser sur les blancs d'œufs tout en fouettant
- Laisser fouetter quelques minutes

Montage du gâteau

- Dérouler le gâteau
- Répartir le caramel (en garder un peu pour décorer le dessus du gâteau)
- Rouler à nouveau le gâteau
- Déposer sur une assiette
- Garnir le gâteau ainsi roulé de la meringue
- Décorer de coulisses de caramel
- Verser le pop corn au caramel et décorer de pépites d'or (facultatif)

Note :

Le gâteau roulé peut être fait à l'avance et congelé. La garniture au caramel peut être réalisée quelques jours à l'avance en la gardant réfrigérée. Par contre, une fois le gâteau tout monté, il ne se conservera qu'environ 24 heures au réfrigérateur.

Bon appétit !

Émission 14 – Mes desserts pour Noël !



EXPRESSÉMENT
CUISINE

Bûche de Noël Red Velvet à la mousse de pistaches

Ingrédients

- 1 mélange à gâteau Red Velvet
- 6 œufs
- 3 cuil. à table d'huile
- 6 cuil. à table d'eau
- 500 ml de crème 35 % à fouetter
- 1 pouding instant aux pistaches
- 3 tasses de petits fruits rouges (framboises ou fraises)

Préparation du gâteau

- Fouetter les œufs au malaxeur
- Ajouter le mélange à gâteau, l'huile et l'eau délicatement
- Verser la préparation sur une tôle à rebord garnie de papier parchemin et vaporisée d'enduit végétal
- Cuire au four à 350 F durant 15-18 minutes environ
- Au sortir du four, décoller les pourtours à l'aide d'un couteau, renverser le gâteau sur un linge à vaisselle sec et retirer la feuille de parchemin
- Rouler le gâteau à l'aide du linge à vaisselle et laisser refroidir

Crème aux pistaches

- Fouetter la crème
- Ajouter le mélange de pouding
- Mélanger délicatement et réserver

Montage du gâteau

- Dérouler le gâteau, étendre la mousse aux pistaches (garder une partie pour décorer le dessus)
- Étendre les petits fruits
- Rouler à nouveau le gâteau
- Déposer sur une assiette
- Décorer avec le reste de la mousse

Le gâteau peut être facilement fait à l'avance et congelé.

Bon appétit !