

# Bûche des Fêtes au chocolat



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
1 h 30 min	2 h 40 min	14 portions de 1 morceau chacune

## ce qu'il vous faut

- 4 oz (2/3 d'un paquet de 170 g) de chocolat blanc *Baker's*
- 4 oz (1/2 d'un paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, divisés
- 6 c. à soupe plus 1/8 c. à thé de cacao non sucré, divisés
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte *MAGIC*
- 4 œuf, séparés
- 2/3 tasse de sucre granulé, divisés
- 1 c. à thé de vanille
- 175 g (environ 3/4 d'un paquet de 250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 2 c. à soupe de sucre à glacer
- 6 c. à soupe de café *Nabob Bold* infusé fort, refroidi, divisées

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 400 °F.

Faire fondre le chocolat blanc selon le mode d'emploi; étaler le chocolat en un rectangle de 11 x 8 po sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Faire fondre 1 oz du chocolat mi-sucré selon le mode d'emploi. Verser par petites cuillerées sur le chocolat blanc; marbrer délicatement avec la pointe d'un couteau. Réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

Vaporiser un moule de 15 x 10 x 1 po d'un enduit à cuisson. Tapisser de papier sulfurisé; vaporiser encore d'un enduit à cuisson. Mélanger la farine, la poudre à pâte et 1/4 t du cacao. Mélanger au batteur électrique à main à haute vitesse les blancs d'œufs dans un bol moyen jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter graduellement 1/3 t du sucre granulé, en battant constamment jusqu'à la formation de pics fermes.

Mélanger au batteur à haute vitesse les jaunes d'œufs dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter graduellement le reste du sucre granulé, en battant jusqu'à ce que la préparation épaississe et prenne une couleur citron. Incorporer la vanille. Ajouter le mélange de farine; bien remuer. (Le mélange doit être épais.) Ajouter 1/3 des blancs d'œufs battus; remuer délicatement juste assez pour mélanger. Incorporer délicatement le reste des blancs d'œufs. Étaler au fond du moule préparé.

Top

- 2 tasses de garniture fouettée COOL WHIP décongelée
- 3 guimauves JET-PUFFED

Cuire de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau reprenne sa forme lorsqu'on le touche au centre. Passer délicatement la lame d'un couteau le long des côtés du moule pour en détacher le gâteau. Saupoudrer 2 c. à soupe du reste du cacao sur un linge à vaisselle propre. (Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser un linge à vaisselle en tissu éponge.) Renverser le gâteau sur le linge; retirer délicatement le papier. En commençant par le côté le plus court, rouler le gâteau et le linge ensemble; mettre sur une grille. Laisser refroidir complètement. Entre-temps, faire fondre le reste du chocolat mi-sucré; laisser refroidir légèrement.

Mélanger le fromage à la crème et le reste du sucre à glacer dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Ajouter le chocolat fondu; bien mélanger. Incorporer 3 c. à soupe de café. Incorporer délicatement la garniture *Cool Whip*. Dérouler le gâteau; retirer le linge. Badigeonner le gâteau du reste du café. Réserver 1 t du mélange au fromage à la crème; étaler le reste du mélange sur le gâteau. Rouler de nouveau le gâteau.

Mettre le gâteau fourré, le joint en dessous, dans une assiette. Couper l'une des extrémités du gâteau roulé en diagonale en une tranche de 2 po; disposer la tranche sur le dessus du gâteau roulé, comme illustré sur la photo, en la fixant avec une petite quantité du mélange au fromage à la crème réservé. Glacer le gâteau avec le reste du mélange au fromage à la crème, en omettant la tranche disposée sur le dessus, comme illustré sur la photo. Couper la feuille de chocolat blanc en morceaux de 3 x 1 1/2 po. Insérer les morceaux dans le glaçage au fromage à la crème, comme illustré sur la photo. Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper les guimauves, afin de former des champignons, comme sur la photo; saupoudrer du reste du cacao. Décorer le gâteau des guimauves.

## Trucs culinaires

### Portions sages Portions sages

Réservez du temps en famille pendant les Fêtes et faites bonne chère en bonne compagnie, tout en surveillant la taille des portions.

### Savoir-faire Savoir-faire Battre des œufs

Certains batteurs sur socle seront trop grands pour réussir à battre les 4 jaunes d'œufs de cette recette correctement. Il est donc recommandé d'utiliser un batteur électrique à main pour préparer cette recette.

## Nutrition

### Portions

14 portions de 1 morceau chacune

### Information nutritionnelle

Portion 14 portions de 1 morceau chacune

Top

### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	240
----------	-----

% de la valeur quotidienne

## Savoir-faire Conservation

Les gâteaux glacés et décorés d'un glaçage au fromage à la crème doivent être conservés au réfrigérateur.

<b>Matières grasses</b>	<b>13g</b>
Matières grasses saturées	8g
<b>Cholestérol</b>	<b>70mg</b>
<b>Sodium</b>	<b>95mg</b>
<b>Glucides</b>	<b>30g</b>
Fibres alimentaires	1g
Sucres	23g
<b>Protéines</b>	<b>5g</b>
Vitamine A	0 %DV
Vitamine C	0 %DV
Calcium	0 %DV
Fer	6 %DV

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.