

# Bûche crème au beurre café au magimix

## Informations

Préparation : 30 min	Cuisson : 17 min	Durée : 47 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Étapes : 18	Astuces : 12	

## Ingrédients

Pour la génoise thermomix :

80G de sucre roux

75G de farine

45G de maïzena

4 oeufs

1/2 sachet de levure Pour la crème au beurre thermomix :

250G de beurre doux

140G de sucre

2 jaunes d'oeuf

1 oeuf

1CàS d'extrait de café

## Étapes

Durant les fêtes de fin d'années, à Noël ou au nouvel an, faites de délicieuses bûches de Noël au thermomix TM31, TM5 et TM6

Pour faire cette bûche de Noël au thermomix :

Préchauffer le four sur 180°C

Pour la génoise au thermomix :

Â»

Mettre le fouet dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre les oeufs, le sucre dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur 37°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter la farine, la maïzena, la levure et programmer 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de votre four.

Â»

Verser la pâte sur le papier cuisson et étaler la à l'aide d'une cuillère.

Â»

Enfourner 12 minutes.

Â»

Rouler la pâte dans un torchon humide et la laisser refroidir.

Pour la crème au beurre au thermomix :

Â»

Mettre le sucre dans le bol du thermomix, puis fermer le bol et faire 3 pressions du mode turbo.

Â»

Mettre le fouet dans le bol du thermomix.

## Bûche crème au beurre café au magimix

Â»

Mettre l'oeuf, les jaunes d'oeufs, et régler 10 minutes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter des petit morceaux de beurre par l'orifice du couvercle toutes les 20 secondes environ.

Â»

Verser l'extrait de café et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Pour le montage :

Â»

Dérouler la génoise et étaler la moitié de la crème au beurre.

Â»

Rouler la bûche.

Â»

Etaler le reste de la crème au beurre sur la bûche.

Â»

A l'aide d'une fourchette faire des stries.

Â»

Décorer la bûche comme vous le souhaitez.

Â»

Mettre la bûche au frais, au réfrigérateur, avant de la déguster.

Vous allez vous régaler avec cette bûche de Noël. Miam ;)