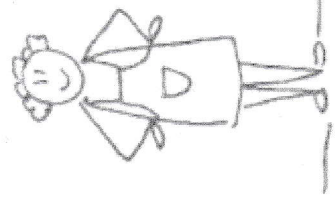
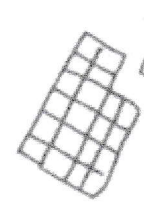


COMMENCER PAR LA GANACHE

INGREDIENTS
 250g de CHOCOLAT NOIR
 250g de CRÈME LIQUIDE
 50g de BEURRE



1. FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT.



3. VERSER EN 3 FOIS

MÉLANGER À CHAQUE AJOUT

4. AJOUTER DU BEURRE



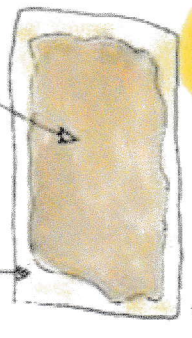
6. RÉSERVER AU FRIGO

5. LAISSER REFOIDIR

2. FAIRE CHAUFFER LA CRÈME



LE BISCUIT

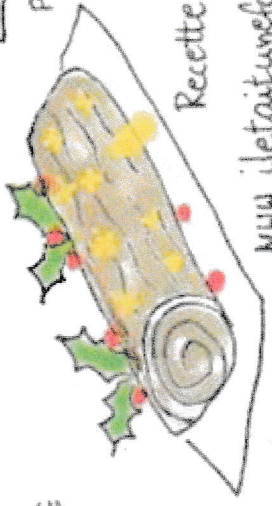


15. DÉROULER LE BISCUIT
 LE RECOUVRIR DE GANACHE



16. ROULER DE NOUVEAU

DÉCORER



Recette trouvée sur

www.iletaitunefoislapatisserie.com

BÔCHE de NOËL

BISCUIT ROULÉ AUX NOISETTES

INGREDIENTS
 4 OEUFS
 120g de SUCRE
 80g de FARINE
 40g de POUDRE DE NOISETTE

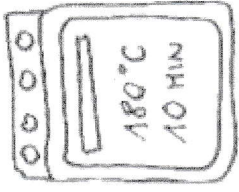
7. SÉPARER LES BLANCS DES JAUNES



8. FOUETTER LES BLANCS EN NEIGE

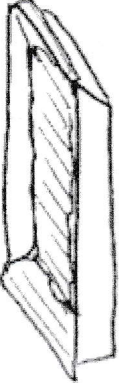


12.



ADJOUTER EN 3 FOIS

11. VERSER, LISSER



PLAQUE DE CUISSON

9.

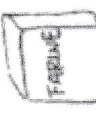
FOUETTER LES JAUNES AVEC LE SUCRE



SUCRE

10. TAMISER LA FARINE

JAUNES



FARINE



POUDRE de NOISETTE

Dessin: Ula Micher Fb/S2poolka