Bûche Glacée de Noël
Recette pour 2 gouttières de 50 cm

1. ***BISCUIT NOISETTE***

280 g de poudre de noisette
390 g de sucre
370 g d'oeufs
74 g de farine
55 g de beurre noisette fondu
225 g de blanc d'oeufs
6 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Mélanger la poudre de noisettes, 280 g de sucre, les oeufs et la farine. Ajouter le beurre noisette fondu et l'extrait de vanille Tahitensis. Monter les blancs et le reste de sucre. Mélanger les 2 appareils délicatement. Étaler sur une plaque 40 x 60 cm. Cuire 15 min à 165°C. Réserver sur grille. Détailler à 2 fonds de 52 x 6 cm pour deux gouttières à bûche.

2. ***NOISETTES CARAMÉLISÉES***

130 g de noisettes hachées torréfiées
18 g d'eau
56 g de sucre

0,5 g de sel
6 g de beurre

Cuire l'eau et le sucre à 118°C. Ajouter les noisettes et mélanger sans arrêter jusqu'à caramélisation, ajouter le beurre et le sel, débarrasser.

3. ***PARFAIT NOISETTE***

48 g d'eau
50 g de sucre
16 g de sucre inverti
48 g de jaunes d'oeufs
155 g de crème 35% M.G.
48 g de Pâte de Noisette du Piémont IGP 100% cresco

Monter la crème mousseuse avec la pâte de noisette, réserver. Cuire l'eau, le sucre, le sucre inverti à 116°C, verser sur les jaunes, réaliser une pâte à bombe. Mélanger la pâte à bombe et la crème. Ajouter les noisettes caramélisées.

4. ***GLACE AUX ŒUFS À LA VANILLE***

800 g de lait entier
60 g de beurre
35 g de sucre inverti
55 g de poudre de lait 0% M.G.
115 g de sucre
5 g de stabilisateur
130 g de jaunes d'oeufs
2 Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé

Chauffer le lait avec les gousses de vanille, à 25°C, ajouter la poudre de lait, à 30°C ajouter le sucre inverti et 100 g de sucre. A 35°C, ajouter les jaunes et le beurre puis à 45°C ajouter le stabilisateur et le sucre restant. Pasteuriser à 85°C, mixer, refroidir et laisser maturer 12 heures minimum au froid. Turbiner.

5. ***SORBET FRAMBOISE-CASSIS***

330 g de pulpe de framboise
80 g de pulpe de cassis
74 g d'eau
40 g de glucose atomisé
2 g de stabilisateur sorbet

74 g de sucre

Chauffer l’eau. A 30°C, ajouter 65 g de sucre, à 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec le sucre restant. Pasteuriser à 85°C, verser sur les pulpes et laisser maturer au moins 12 heures au froid. Turbiner.

6. ***DÉCOR VELOURS BLANC***

1 Spray velours Blanc ancel

S’assurer d’avoir placé l’aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. ***MONTAGE ET DÉCOR***

Répartir le parfait noisette dans 2 inserts de moule à bûche. Réfrigérer. Mouler 300 g de sorbet framboise-cassis sur chaque parfait noisette. Démouler l’insert. Chemiser chaque gouttière avec 600 g de glace aux oeufs à la vanille, mettre l’insert et finir par le biscuit noisette. Démouler et détailler les bûches. Pulvériser le décor velours blanc sur les bûches congelées à une distance d’environ 30 cm, décorer.