

Bûche glacée Griotte & Noisette
Pour 4 gouttières de 50 cm



1. **BISCUIT DACQUOISE NOISETTE (1 PLAQUE 40X60 CM)**

300 g de sucre glace
300 g de poudre de noisettes brutes
50 g de farine
375 g de blancs d'oeufs
90 g de sucre

Tamiser le sucre glace, la poudre de noisettes et la farine. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre. A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement le premier mélange dans les blancs montés. Répartir uniformément la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 25 min à 170°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson. Couper des bandes de 8×50 cm puis réserver au congélateur.

2. **GLACE À LA NOISETTE**

200 g de base Perfetta 100 cresco
440 g de sucre
2000 g de lait entier
300 g de crème liquide à 35% de M.G.

40 g d'améliorant Smuter cresco
300 g de Pâte Noisette cresco

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte noisette puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée.

3. **GLACE À LA GRIOTTE**

130 g de base Lyra 50 cresco
650 g de sucre
650 g d'eau
2000 g de purée de griotte
50 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter l'eau et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la purée de fruits et l'améliorant. Pasteuriser.

4. **INSERT AMARENA**

480 g de sauce de marbrage Variegò Amarena cresco

5. **MONTAGE ET FINITION**

Sangler la glace à la noisette puis chemiser l'intérieur des gouttières. Placer au surgélateur quelques min. A l'aide d'une poche, déposer 120 g d'insert amarena dans chaque gouttière puis surgeler. Sangler la glace à la griotte et la répartir dans les gouttières jusqu'à 1 cm du bord. Déposer une bande de dacquoise noisette sur chaque gouttière puis surgeler. Démouler. A l'aide d'un pinceau, napper les bûches avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel puis parsemer de noisettes hachées caramélisées et placer des embouts de meringue. Décorer avec des cerises, des noisettes et du caramel.