Bûche Glacée Aveline
Pour 4 gouttières

1. ***MERINGUE À LA NOISETTE***

300 g de Meringue ancel
150 g d'eau tempérée
150 g de sucre glace
100 g de noisettes grillées hachées

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour meringue et l'eau à grande vitesse pendant 10 min. Incorporer le sucre glace à la spatule suivi des noisettes hachées. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser des bandes de 8×50 cm (selon le nombre de gouttières) à l'aide d'une poche à douille unie de 10 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C.

2. ***BASE NEUTRE (OU VOTRE RECETTE)***

880 g de sucre
400 g de base Perfetta 100 cresco
4000 g de lait entier
720 g de crème liquide à 35% de M.G.
80 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser

(facultatif).

3. ***GLACE VANILLE BOURBON***

3500 g de base neutre
140 g de pâte aromatique Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar (Vanille Bourbon de Madagascar) cresco

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif).

4. ***GLACE SAVEUR NOISETTE***

2500 g de base neutre
250 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif).

5. ***INSERT CHOCO-NOISETTE***

1200 g de marbrage Variego Choc'Or cresco

6. ***CRUMBLE CANNELLE***

200 g de beurre
200 g de sucre
300 g de farine
5 g de cannelle moulue

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Sangler la glace vanille puis la chemiser dans les gouttières avant de surgeler quelques min. Réaliser l'insert noisette en déposant 250 g de marbrage dans chaque gouttière à l'aide d'une poche à douille puis surgeler à nouveau. Sangler la glace saveur choco-noisette et la répartir dans les gouttières. Déposer une bande de meringue noisette sur chaque gouttière puis surgeler. Démouler puis napper au pinceau avec le Nappage Miroir à froid Neutre ancel. Masquer les bords

avec des morceaux de crumble cannelle puis décorer avec de la nougatine noisette.