

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'œufs  
155 g de crème 35% M.G.  
48 g de Pâte de Noisette du Piémont IGP 100% cresco

Monter la crème moussieuse 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'œufs  
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 mûrir 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.