Bûche Glacée Saveurs d'Hiver
Pour 4 gouttières

1. ***BISCUIT JOCONDE (1 FEUILLE DE 40X60 CM)***

250 g de Financier ancel
50 g de beurre fondu
100 g de jaunes d'oeufs
150 g de blancs d'oeufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, la préparation pour biscuit Joconde, le beurre fondu et les jaunes d'oeufs pendant 2 min. Monter les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler uniformément la masse sur une plaque recouverte de toile de cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou environ 10 min à 200°C en four à sole. Après refroidissement, détailler 4 bandes de 8,5×50 cm.

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

880 g de sucre
400 g de base Perfetta 100 cresco
4 L 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.

3. ***GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR***

3500 g de base neutre pour glace
140 g de pâte aromatique Vaniglia Bourbon cresco

Homogénéiser la base et la pâte aromatique au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif).

4. ***GLACE CACAO***

2500 g de base neutre pour glace
200 g de cacao en poudre

Homogénéiser la base et le cacao en poudre au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif).

5. ***INSERT MANGUE-PASSION***

1400 g de marbrage Variegò Mangue-Passion cresco

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Sangler la glace vanille bourbon de Madagascar puis la chemiser dans les gouttières avant de surgeler quelques min. Réaliser l’insert mangue-passion en déposant 350 g de marbrage dans chaque gouttière à l’aide d’une poche à douille puis surgeler à nouveau. Sangler la glace cacao et la répartir dans les gouttières. Déposer une bande de biscuit Joconde sur chaque gouttière puis surgeler. Démouler puis appliquer un flocage jaune. Décorer avec du chocolat.