

Bûche glacée chocolat & orange

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 120g d'eau
- 75g de sucre semoule
- 12g de lait en poudre
- 15g de glucose atomisé (en poudre)
- 1g de stabilisateur pour glace
- 375g de jus d'orange ou orange sanguine
- 80g de sucre glace
- 80g de poudre d'amande
- 30g de blancs d'œufs (1) à température ambiante (environ 1 blanc d'œuf)
- 30g de blancs d'œufs (2) à température ambiante (environ 1 blanc d'œuf)
- 20g d'eau
- 80g de sucre semoule
- 400g de lait entier
- 120g de crème liquide entière
- 20g de lait en poudre
- 80g de sucre semoule
- 2g de stabilisateur
- 30g de miel
- 90g de guanaja (ou de chocolat noir à 70% de cacao)
- 150g de bahibé (ou de chocolat au lait à 45% de cacao)
- 225g de chocolat bahibé
- 48g d'huile de pépin de raisin
- 225g de chocolat guanaja
- 48g d'huile de pépin de raisin

Préparation

1. Et voilà, Noël c'est dans 10 jours, et je vous propose ma dernière recette de bûche de l'année.
2. Cette fois-ci, il s'agit d'une bûche glacée avec une association classique mais qui marche toujours, chocolat et orange.
3. J'ai utilisé des recettes issues du livre Bûches de Christophe Felder pour le sorbet et la glace, même si j'ai fait des petites modifications concernant la glace au chocolat (dans ma version, deux chocolats différents et en plus grande quantité).
4. Incorporez le sucre, le lait en poudre, le glucose atomisé et le stabilisateur.
5. Portez à ébullition pour faire fondre le sucre, puis hors du feu ajoutez le jus d'orange.
6. Laissez refroidir, puis mettez dans votre sorbetière.
7. Quand le sorbet est prêt, versez-le dans un moule à insert et placez-le au congélateur.
8. Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes, puis ajoutez les blancs d'œufs (1) en mélangeant bien.
9. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
10. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
11. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs d'œufs et continuez à battre jusqu'à obtenir une meringue brillante.
12. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre.
13. Quand le mélange est homogène, ajoutez le reste de meringue italienne en mélangeant à l'aide d'une corne ou d'une maryse (c'est le macaronage).

14. Il faut détendre la pâte pour qu'elle soit homogène et souple, mais surtout pas liquide ; elle doit former le ruban.
15. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
16. Pochez deux rectangles de 24 x 8cm et 24 x 6cm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
17. Laissez croûter à température ambiante pendant une vingtaine de minutes, puis enfournez dans le four préchauffé à 135°C pendant 12 à 15 minutes (température et temps de cuisson à ajuster selon votre four).
18. Laissez les macarons refroidir, puis réservez-les jusqu'au montage.
19. La glace n'est à préparer que lorsque l'insert sorbet orange a bien durci, et les biscuits macarons cuits et refroidis.
20. Mettez le lait, la crème liquide et le lait en poudre dans une casserole, puis faites chauffer le mélange à 50°C.
21. Ajoutez le sucre semoule, le miel et le stabilisateur.
22. Mélangez et portez le mélange à ébullition.
23. Hachez les chocolats, puis versez le liquide bouillant en trois fois sur les chocolats (comme pour une ganache), en mélangeant bien entre chaque ajout pour avoir un résultat bien homogène et brillant.
24. Laissez refroidir, puis mettez dans votre sorbetière pour obtenir une glace.
25. Quand la glace est prise, ajoutez les billes croustillantes puis passez au montage.
26. Montage : Versez la moitié de la glace aux chocolats dans le moule à bûche, puis déposez au centre l'insert sorbet orange.
27. Recouvrez avec un peu de glace aux chocolats, déposez le petit biscuit macaron, versez le reste de glace et terminez avec le grand biscuit macaron.
28. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
29. Faites fondre séparément les deux chocolats sans dépasser 35°C, puis ajoutez dans chacun des chocolats l'huile de pépin de raisin en remuant bien.
30. Quand les deux chocolats sont à 30°C, versez-les simultanément dans un grand verre ou un contenant avec un bec verseur.
31. Démoulez la bûche et placez-la sur une grille.
32. Versez le glaçage sur la bûche de façon à créer un motif à rayure, décorez-la si vous souhaitez avec des écorces d'orange confites, des billes croustillantes, puis replacez-la au congélateur jusqu'à dégustation.
33. Et voilà, votre bûche est prête, régalez-vous !