

Bûche glacée façon cinnamon roll

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 60g de blancs d'œufs (environ 2 blancs)
- 50g de sucre semoule
- 40g de jaunes d'œufs (environ 2 à 3 jaunes)
- 50g de farine T55
- 310g de lait entier
- 110g de crème
- 80 de sucre
- 35g de glucose atomisé
- 35g de poudre de lait
- 3g de stabilisateur pour glace
- 335g d'eau
- 170g de sucre
- 80g de glucose atomisé
- 3g de stabilisateur
- 250g de cream cheese ou de mascarpone

Préparation

1. : Thermomètre Fouet Plaque perforée Moule à bûche Silikomart (j'ai utilisé le moule sans tapis à motif)

Ingredients : J'ai utilisé la cannelle Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).

2. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.

3. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.

4. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.

5. Étalez le biscuit cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en formant un rectangle d'environ 30x30.

6. Saupoudrez de sucre glace à deux reprises, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

7. Laissez refroidir et coupez les bords pour avoir un rectangle/carré parfait.

8. Glace à la cannelle : de lait entier de crème 80 de sucre de glucose atomisé de poudre de lait de stabilisateur pour glace Une grosse cuillère à soupe de cannelle en poudre Faites bouillir le lait, la crème et la cannelle.

9. Ajoutez le mélange des poudres (glucose, stabilisateur, poudre de lait, sucre), et remettez sur le feu jusqu'à atteindre 85°C.

10. Mixez au mixeur plongeant, puis couvrez et laissez refroidir totalement au réfrigérateur pendant minimum 4 heures.

11. Ensuite, versez la préparation dans votre turbine ou sorbetière.

12. Quand la glace est prête, versez-la immédiatement sur le biscuit cuillère refroidi, étalez et roulez le biscuit immédiatement.

13. Serrez-le dans du film alimentaire, puis placez-le au congélateur.

14. Glace cream-cheese : d'eau de sucre de glucose atomisé de stabilisateur de cream cheese ou de mascarpone Faites bouillir l'eau, ajoutez le mélange des poudres (sucre, glucose, stabilisateur) et portez à 100°C.

15. Mixez, puis filmez au contact et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
16. Ensuite, ajoutez le fromage, mixez à nouveau et remettez au réfrigérateur au minimum 4 heures.
17. Ensuite, versez la préparation dans la sorbetière ou la turbine à glace.
18. Quand la glace est prête, versez-les 2/3 dans le moule à bûche.
19. Ajoutez l'insert de biscuit roulé à la cannelle, puis recouvrez avec le reste de glace.
20. Placez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien prise, puis démoulez, saupoudrez de cannelle et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com