

Bûche glacée cookie (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 220g de lait entier
- 60g de crème liquide entière
- 10g de lait en poudre
- 40g de sucre semoule
- 1g de stabilisateur
- 15g de trimoline ou miel ou sucre
- 45g de cœur de Guanaja (j'ai utilisé du Guanaja classique)
- 40g de pâte de noisette
- 125g de noisettes
- 125g de sucre semoule
- 60g de blancs d'œufs
- 105g de beurre mou
- 125g de cassonade
- 50g de sucre semoule
- 3g de fleur de sel
- 2g de vanille liquide
- 180g de farine T45
- 30g de cacao en poudre
- 5g de bicarbonate de sodium
- 155g de chocolat Guanaja
- 2 gousses de vanille
- 500g de lait entier
- 50g de sucre semoule (1)
- 25g de lait en poudre
- 20g de trimoline ou miel ou sucre
- 1g de stabilisateur
- 20g de beurre mou
- 80g de jaunes d'œufs
- 50g de sucre semoule (2)
- 300g de chocolat noir à 52% de cacao
- 75g d'huile de pépin de raisin ou d'arachide
- 70g de brisures de sablés

Préparation

1. Comme l'année dernière, j'avais envie de vous proposer une bûche glacée.
2. Cette fois-ci, pas de création, je suis allée piocher dans le livre Bûches de Christophe Felder et Camille Lesecq, qui contient beaucoup de bûches pâtisseries mais aussi des bûches glacées.
3. Parmi elles, j'ai choisi une bûche qui mettra (presque) tout le monde d'accord, la bûche Cookie : glaces vanille et chocolat-noisette, sablé chocolat et croquines noisettes et cannelle, un parfait programme pour le mois de décembre !
4. La recette nécessite une sorbetière, à part ça elle est plutôt très facile, il faut simplement étaler les préparations sur plusieurs jours pour que tout puisse se congeler au fur et à mesure.
5. Pour info, vous aurez trop de croquines et sûrement trop de sablés cacao, mais les deux recettes sont délicieuses à déguster avec un café en fin de repas, je dis ça au cas où ;) Moules utilisés : Moule en silicone 25cm Moule à insert J'ai utilisé ma sorbetière Kenwood qui fonctionne comme accessoire avec mon robot, elle est compatible avec plusieurs robots de la marque.
6. Ajoutez le sucre, le stabilisateur et la trimoline.
7. Portez à ébullition en fouettant constamment.

8. Hachez le chocolat, mélangez-le avec la pâte de noisette, puis versez le liquide bouillant dessus en trois fois et en fouettant bien.
9. Ensuite, faites refroidir totalement la crème au réfrigérateur puis passez-la dans votre sorbetière.
10. Versez la glace ainsi obtenue dans le moule à insert et mettez au congélateur jusqu'à avoir un insert bien congelé.
11. Concassez grossièrement les noisettes.
12. Mélangez au fouet le sucre, la vanille, la cannelle et les noisettes hachées.
13. Ajoutez ensuite les blancs d'œuf.
14. Versez la pâte ainsi obtenue dans une casserole et faites-la chauffer à feu doux jusqu'à obtenir la température de 70°C.
15. Laissez refroidir totalement en remuant régulièrement la pâte.
16. Placez-la une nuit au réfrigérateur.
17. Le lendemain, formez des petits tas de pâte de 3cm à l'aide d'une cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
18. Enfournes environ 20 minutes à 170°C, puis laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque.
19. Mélangez le beurre avec les sucres, le sel et la vanille.
20. Ajoutez ensuite la farine, le cacao et le bicarbonate tamisé.
21. Hachez le chocolat finement, et ajoutez-le rapidement à la pâte.
22. Mettez au réfrigérateur pendant 1 heure, puis étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 5mm d'épaisseur.
23. Enfournes à 170°C pour 5 minutes, puis détaillez des carrés de 4cm et enfournes à nouveau pour 5 à 8 minutes.
24. Ensuite, écrasez une partie des sablés de façon à avoir des brisures pour la glace vanille.
25. Chauffez le lait avec les graines de vanille à 30°C.
26. Ajoutez ensuite le sucre semoule (1), le lait en poudre, la trimoline et le stabilisateur.
27. Continuez à faire chauffer jusqu'à 50°C puis ajoutez le beurre et portez à ébullition rapidement.
28. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule (2) puis versez le lait bouillant dessus.
29. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappe (85°C).
30. Versez la crème dans un autre récipient pour arrêter la cuisson et filmez-la au contact.
31. Mettez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide.
32. Ensuite, versez dans la sorbetière en ajoutant des brisures de sablés de façon à obtenir la glace vanille cookie.
33. Montage : Mettez une feuille de Rhodoid dans votre moule à bûche s'il n'est pas en silicone.
34. Versez une partie de la glace vanille.
35. Ajoutez l'insert de glace chocolat.
36. Recouvrez avec le reste de glace vanille.
37. Ce n'était pas indiqué dans la recette, mais j'ai décidé de finir le montage avec quelques carrés de sablés chocolat.
38. Ensuite, mettez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien dure pour pouvoir la démouler facilement.
39. Faites fondre doucement le chocolat.
40. Ajoutez l'huile de pépin de raisin, remuez bien.
41. Enfin, écrasez de sablés en miettes plus ou moins grosses et ajoutez-les au glaçage.

42. Versez le glaçage sur la bûche congelée et démoulée, puis remettez-la au congélateur.
43. Sortez-la quelques minutes avant dégustation, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com