

Bûche glacée vanille, poire & citron vert

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 350g de purée de poire
- 50g de jus de citron vert
- 80g d'eau
- 70g de sucre
- 35g de glucose en poudre
- 2g de stabilisateur pour glaces et sorbets
- 90g de blancs d'œufs
- 45g de sucre
- 90g de sucre glace
- 30g de farine
- 90g de poudre d'amande
- 300g de crème liquide entière
- 400g de lait entier
- 100g de sucre
- 80g de glucose en poudre
- 5g de stabilisateur
- 1 gousse de vanille
- 400g de sucre
- 260g d'eau
- 12g de gélatine
- 1 poire coupée en fine tranches puis emporte-piécé en petits cercles

Préparation

1. : J'ai utilisé la vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé la poudre d'amande Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Mélangez le sucre et le glucose.
4. Faites chauffer l'eau.
5. Quand elle atteint 40°C, ajoutez des sucres.
6. A 50°C, ajoutez les de sucre restants ainsi que le stabilisateur.
7. Faites chauffer jusqu'à 85°C, puis retirez du feu et placez au réfrigérateur pendant minimum 4 à 5 heures.
8. Ensuite, ajoutez le mélange poire-citron vert, et passez la préparation dans votre sorbetière.
9. Versez dans le moule à insert puis placez au congélateur jusqu'au montage.
10. Dacquoise amande : de blancs d'œufs de sucre de sucre glace de farine de poudre d'amande Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une meringue ferme et brillante.
11. Ajoutez le sucre glace, la farine et la poudre d'amande préalablement tamisés délicatement à l'aide d'une maryse.
12. Versez dans une poche à douille, puis pochez deux rectangles sur une feuille de papier sulfurisé : un de la taille de votre moule à bûche, l'autre de la même longueur mais plus étroit.
13. Enfournez immédiatement dans le four préchauffé à 180°C pour 12 à 15 minutes de cuisson.
14. Laissez refroidir.
15. Glace vanille citron vert : de crème liquide entière de lait entier de sucre de glucose en poudre

de stabilisateur ousse de vanille Les zestes d'un citron vert Faites chauffer le lait avec les grains de vanille, puis ajoutez le sucre, le glucose et le stabilisateur préalablement mélangés.

16. Portez à ébullition et laissez sur le feu le temps que le sucre soit totalement dissous.

17. Faites totalement refroidir au réfrigérateur, puis ajoutez les zestes de citron vert.

18. Montez la crème liquide en chantilly, puis ajoutez-la au mélange précédent.

19. Versez dans la sorbetière.

20. Quand la glace est prête, passez immédiatement au montage.

21. Montage : Versez la moitié de la glace vanille dans le moule.

22. Ajoutez l'insert de sorbet, à nouveau un peu de glace puis la petite dacquoise.

23. Versez le reste de glace vanille puis terminez avec la grande dacquoise.

24. Placez au congélateur.

25. Glaçage neutre : de sucre d'eau de gélatine un peu de poudre de vanille 1 poire coupée en fine tranches puis emporte-piécé en petits cercles Mettez la gélatine à réhydrater dans un grand bol d'eau froide.

26. Portez l'eau et le sucre à ébullition avec la vanille.

27. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.

28. Quand le glaçage est à 30-35°C, démoulez la bûche, placez-la sur une grille et versez le glaçage dessus.

29. Décorez la bûche avec des morceaux de poire, puis régalez-vous !