



Bûche glacée vanille, insert de meringue et de caramel laitier

MurielMA



Pour la meringue

60 g de blanc d'oeuf

125 g de sucre en poudre

Colorant rose

Four 90°C

Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit

Incorporez le colorant à la fin en 2 fois

Mettez en poche avec une douille étoile et pochez une silpat

Enfournez 4 heures pour qu'elle garde une jolie couleur et laissez refroidir dans le four, porte ouverte

?

Pour le caramel laitier

200 g de sucre

10 g de beurre coupés en dès

20 ml de crème entière brûlante

Faites un caramel en sec, chauffez une casserole vide, versez le sucre, lorsque sa robe est ambrée, le décuire d'abord avec le beurre morceau après morceau, après avec la crème entière petit à petit, fouettez vivement, laissez refroidir, réservez

?

Pour la glace (en turbine)

1 moule à bûche de silikomart

435 g de lait entier

1 gousses de vanille fendues et égrainées

125 g de crème entière fluide

15 g de sucre inverti

30 g de lait en poudre entier

30 g de glucose déshydraté

90 g de sucre en poudre

25 g de jaunes d'oeufs battus

4 g de stabilisateur à glace

Chauffez le lait, la gousse de vanille, la crème entière, le sucre inverti et laissez infuser 15 mn hors du feu, couvert d'une assiette.

Remettez à chauffer jusqu'à 45°C et ajoutez la poudre de lait quand c'est chaud

Mélangez tous les extraits secs et ajoutez les progressivement au fouet

Ajoutez les jaunes et pasteuriser (cuire) à 85°C

Chinoisez et versez dans un cul de poule, mettez au frais quand sa température est retombée

Versez la moitié de la crème dans la turbine 45 mn environ, dès qu'elle est prise arrêtez et

Remplissez le moule de glace vanille et mettez au congélateur 1 grosse heure, sortez là et

Versez le caramel laitier au centre en l'étalant sur la longueur, (le caramel ne congèle pas, il restera coulant, si vous le mettez sans que la glace soit prise au congélateur, il tombera au fond du moule) remettez au congélateur, pendant ce temps

Turbinez le reste de la glace 40 mn environ, dès qu'elle est prise arrêtez la turbine

Versez la dans le moule sur le caramel

Posez les meringues dessus et appuyez légèrement, mettez au congélateur 2 heures minimum voir une nuit

?

Pour la déco

500 ml de crème fluide entière

QS de sucre glace (selon votre goût)

1 spray or comestible

QS de paillette rose fluo comestible

Montez la crème en chantilly ferme, mettez en poche avec une douille fleur

Recouvrez la bûche de chantilly sur 2 mm en vous aidant d'une spatule puis faites des roses pas trop grosses

Remettez au congélateur 2 heures minimum

Au moment de servir, bombez la bûche de spray or, pailletez là et posez des fleurs.

?

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr