



bûche glacée vanille insert praliné streusel noisettes

jennifer.capenol



Ingrédients pour le Streusel Noisette

50 g de beurre ½ sel en morceaux

50 g de sucre cassonade

65 g de poudre de noisettes

50 g de farine type T45

2 pincées de fleur de sel

Déroulé pour le Streusel Noisette

- Dans un saladier, mélangez les poudres ensemble (farine, sucre cassonade, sel et poudre de noisette), puis ajoutez les morceaux de beurre ½ sel, sorti préalablement 30 mn du réfrigérateur

- Malaxez l'ensemble avec les mains jusqu'à ce que le beurre s'agglomère aux poudres, sans pour autant former une pâte. Vous devez avoir l'aspect d'un crumble

- Parsemez sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson de plein de morceaux de cette pâte

- Cuire à 150°C pendant environ 20 min





Ingrédients :

Pour : 1,2 kg de crème glacée

- 500 g de lait demi écrémé
- 250 g de crème liquide
- 9 jaunes d'œufs (180 g)
- 125 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille

Déroulé :

Pour le lait infusé à la vanille :

- Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la crème liquide et les gousses de vanille préalablement fendues en deux et grattées.
- Retirez du feu et laissez infuser 30 mn à découvert.

Pour la cuisson de la crème anglaise :

- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez dessus les deux tiers du lait infusé à la vanille encore chaud. Mélangez intimement, puis reversez le tout dans la casserole avec le reste du lait vanillé.
- Faites alors cuire à feu doux (pocher), sans jamais cesser de remuer la crème à l'aide d'une spatule en bois et en formant des huit au fond de la casserole. Les jaunes ne doivent jamais coaguler sous l'effet de la cuisson.
- Quand de la mousse se forme en surface, montez légèrement l'intensité de la flamme. Quand la mousse disparaît, redoublez d'attention. La crème est cuite quand elle atteint 84° et quand elle nappe la cuillère.

Mais cela ne doit pas pour autant nous inciter à stopper la cuisson. Au contraire. Il faut poursuivre.

- Quand la crème épaissit davantage et est sur le point de trancher – au bord d'être râtée, elle devient alors granuleuse – retirez la casserole hors du feu, puis poussez encore davantage la cuisson pendant quelques minutes supplémentaires pour que la crème anglaise soit particulièrement veloutée et moelleuse en bouche.

Pour la crème glacée :

- Filtrez la crème dans une passoire, sans jamais appuyez sur les résidus pour qu'ils ne passent pas à travers le tamis, puis récupérez la crème anglaise dans un saladier assez large en la fouettant régulièrement pour stopper la cuisson au plus vite.
- Quand la crème est froide, couvrez le saladier avec un film alimentaire, puis laissez épaissir et maturer le tout au réfrigérateur pendant 12 heures. 20 mn avant de la déguster, versez la crème dans une sorbetière ou dans une turbine à glace, puis turbiniez le tout.





Ganache montée :

100g de praliné

110g de crème bouillante minimum 30%

100g crème froide minimum 30%

versez la crème bouillante sur le praliné et ajoutez ensuite la crème froide. laissez reposer 30minutes au frais puis montez au batteur comme un crème chantilly.

puis remplis un insert à bûche et laisser prendre au moins 1h

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