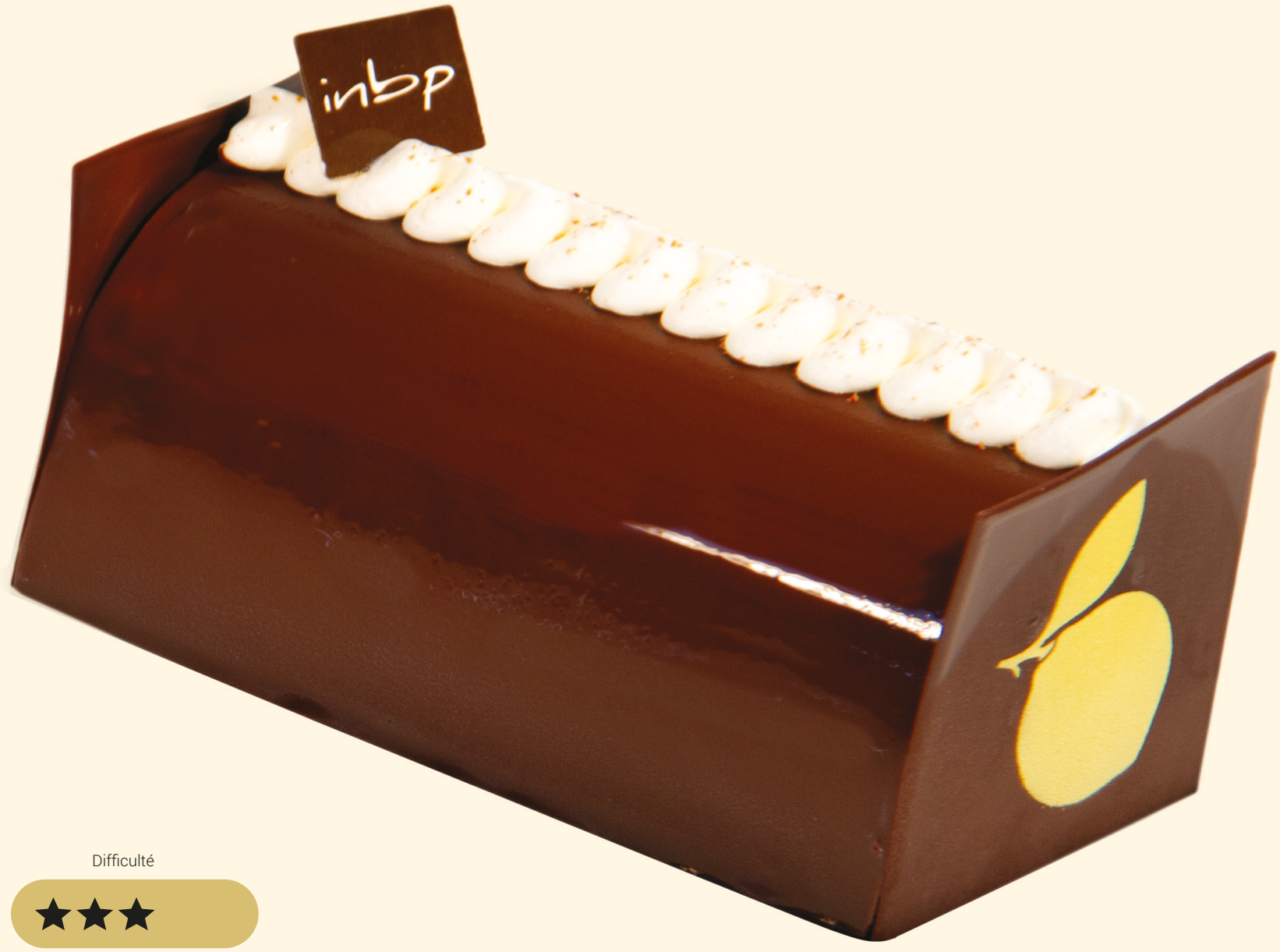
Demain chez vous

Un produit festif qui allie fraîcheur acidulée et gourmandise chocolatée.

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

Bûche glacée chocolat citron



Difficulté

★★★

Gamme

Éclat

Catégorie

BÛCHES

Composition

Cette bûche glacée se compose d'un croustillant et d'un pain d'épices garnis d'un sorbet citron et d'un parfait chocolat.
Elle est recouverte d'un glaçage au cacao et d'une crème fouettée.

Bûches

Bûche glacée chocolat citron

Pour 2 gouttières de 8 x 54 cm

CRUMBLE AUX AMANDES

Beurre	40 g	· Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Cassonade	40 g	· Réserver.
Poudre d'amande blanche	40 g	
Farine courante T65	40 g	

CROUSTILLANT

Chocolat de couverture lait 38%	55 g	· Faire fondre le chocolat au lait à 40°C.
Praliné amande 50%	160 g	· Ajouter le praliné.
Crumble aux amandes	140 g	· Au batteur, à la feuille, mélanger le crumble, la feuilletine et le sel.
Feuilletine	50 g	· Ajouter le mélange précédent et utiliser aussitôt.
Sel fin	1 g	

PAIN D'ÉPICES

Beurre	50 g	· Dans une casserole, faire fondre le beurre, la crème, le sucre et le miel à 50°C.
Crème liquide	85 g	· Dans un cul de poule, mélanger à sec les farines, la poudre à lever et les épices.
Sucre semoule	35 g	· Au batteur à la feuille, mélanger les deux préparations avec les œufs.
Miel	135 g	
Farine de tradition T65	100 g	
Farine de seigle bio T130	25 g	
Poudre à lever*	7 g	
4 épices	3 g	
Œuf entier liquide	60 g	

SORBET CITRON JAUNE

Eau	135 g	· Dans une casserole, faire chauffer l'eau à 25°C.
Pulpe de citron jaune	540 g	· Mélanger le sucre semoule, le glucose atomisé, l'inuline et le stabilisateur à sorbet.
Sucre semoule	205 g	· Les verser en pluie dans la casserole en mélangeant au fouet.
Glucose atomisé	70 g	· Faire cuire à 83°C, puis verser sur le jus de citron.
Inuline	25 g	· Émulsionner au mixeur et refroidir rapidement, puis laisser maturer 24 heures et turbiner.
Super neutrose*	4 g	

PARFAIT AU CHOCOLAT

Lait entier	255 g	· Dans une casserole, porter à ébullition le lait.
Sucre semoule	205 g	· Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule.
Jaune d'œuf liquide	155 g	· Verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis et faire cuire à 85°C.
Crème liquide	450 g	· Refroidir au batteur au fouet jusqu'à obtenir un bec d'oiseau.
Chocolat couverture noir 58%	385 g	· Mélanger la crème anglaise foisonnée avec le chocolat fondu à 45°C.
		· Incorporer la crème fouettée et utiliser aussitôt.

GLAÇAGE AU CACAO

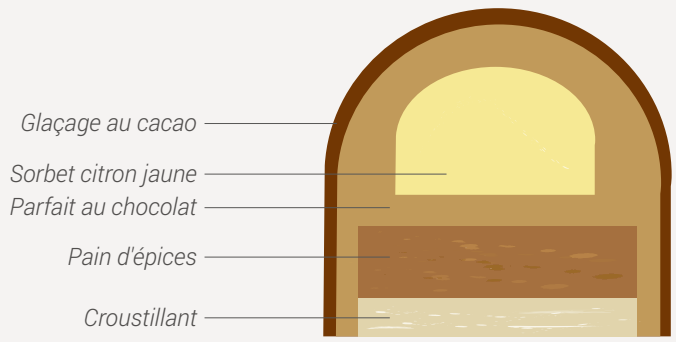
Gélatine poudre 200 Bloom%*	18 g	· Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
Eau	110 g	· Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le glucose.
Crème liquide	260 g	· Ajouter la poudre de cacao hors du feu.
Sirop de glucose	135 g	· Dans une casserole, faire cuire l'eau et le sucre à 110°C.
Poudre de cacao	150 g	· Dans une casserole, faire cuire l'eau et le sucre à 110°C.
Eau	120 g	· Verser le sirop sur le mélange cacaoté et homogénéiser l'ensemble.
Sucre semoule	395 g	· Ajouter la gélatine hydratée, mixer 2 minutes et utiliser à environ 40°C.

CRÈME FOUETTÉE

Sucre semoule	6 g	· Mélanger à sec le sucre avec la gomme de xanthane.
Gomme de xanthane*	1 g	· Dans une casserole, faire chauffer la crème à environ 60°C.
Crème liquide	55 g	· Verser en pluie le mélange sucre/gomme.
Crème liquide	175 g	· Faire refroidir à environ 30°C.
Sucre semoule	15 g	· Au batteur, au fouet, monter la crème avec le sucre et l'incorporer dans le mélange refroidi.

MONTAGE

· Garnir les deux gouttières de 4 x 50 cm avec 500 g de sorbet citron et surgeler.
· Abaisser le crumble à 3 mm d'épaisseur et faire cuire au four ventilé à 160°C environ 12 minutes, puis refroidir.
· Étaler le croustillant dans un cadre de 12 x 50 cm, puis refroidir et couper le cadre en deux dans le sens de la longueur.
· Mouler le pain d'épices dans un cadre de 12 x 50 cm.
· Cuire à 160°C environ 14 minutes, puis refroidir et couper le cadre en deux dans le sens de la longueur.
· Chemiser deux gouttières de 8 x 50 cm avec 500 g de parfait chocolat.
· Déposer l'insert de sorbet citron et ajouter 200 g de parfait chocolat.
· Déposer les bandes de biscuit et ajouter 25 g de parfait chocolat.
· Déposer les bandes de croustillant, lisser, surgeler et glacer.
· Avec une douille à pétale de fleur, dresser la crème fouettée et décorer.



***** ingrédients

PARIS LOUIS FRANÇOIS 1908