

Bûche Glacée Jardin d'Hiver  
Pour 14 gouttières



### 1. **BISCUIT JOCONDE PISTACHE (PLAQUE DE 40X60 CM)**

250 g de Financier ancél  
70 g de beurre fondu  
100 g de jaunes d'œufs  
150 g de blancs d'œufs  
70 g de pistache hachées

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour biscuit Joconde, le beurre et les jaunes d'œufs à vitesse maximale pendant 2 min. Ajouter les pistaches hachées. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule. Etaler uniformément la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 200 °C en four à sole ou environ 8 min à 180 °C en four ventilé. Après refroidissement, détailler le nombre de bandes correspondant au nombre de gouttières de 8x50 cm.

### 2. **BASE NEUTRE (OU VOTRE RECETTE)**

880 g de sucre  
400 g de base Perfetta 100 cresco  
4000 g de lait entier  
720 g de crème liquide à 35% de M.G.  
80 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

### 3. **GLACE PISTACHE**

3500 g de base neutre  
350 g de pâte aromatique Pasta Pistacchio (Pistache) cresco

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif).

### 4. **GLACE VANILLE BOURBON**

2500 g de base neutre  
100 g de pâte aromatique Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar (Vanille Bourbon de Madagascar) cresco

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif).

### 5. **INSERT À LA FRAISE**

1400 g de marbrage Variego Fragola (Fraise) cresco

### 6. **BÂTONNETS DE MERINGUE**

400 g de Meringue ancel  
200 g d'eau tempérée  
200 g de sucre glace

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour meringue et l'eau à grande vitesse pendant 10 min. Incorporer le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser des lignes de meringues à l'aide d'une poche à douille unie de 8 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C. Couper des bâtonnets de différentes tailles allant de 4 à 6 cm de long.

### 7. **MONTAGE ET FINITION**

Sangler la glace pistache puis la chemiser dans les gouttières avant de surgeler quelques min. Réaliser l'insert fraise en déposant 350 g de marbrage dans chaque gouttière à l'aide d'une poche

à douille puis surgeler à nouveau. Sangler la glace vanille et la répartir dans les gouttières. Déposer une bande de biscuit Joconde pistache sur chaque gouttière puis surgeler. Démouler puis napper au pinceau avec le Nappage Miroir à froid Neutre ancel. Masquer les bords avec les bâtonnets de meringue puis décorer avec des pistaches hachées et du chocolat.