Bûche Glacée Mangue & Noisette
Pour !4 gouttières de 50 cm



1. ***MERINGUE À LA NOISETTE***

450 g de Meringue ancel
225 g d'eau tempérée
225 g de sucre glace
120 g de noisettes hachées grillées

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, mélanger la préparation pour meringue et l'eau pendant 10 min. Incorporer ensuite le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler finement environ 200 g de meringue puis saupoudrer d'environ 30 g de noisette hachées, ceci servira pour le décor. A l'aide d'une poche à douille unie de 10 mm, dresser ensuite des pointes de meringue, qui serviront également pour le décor. Incorporer le restant des noisettes dans le restant de la meringue puis dresser à la poche des bandes de 8×50 cm, préalablement tracées sur une feuille de papier cuisson, pour le fond des bûches.

2. ***GLACE MANGUE***

200 g de base Lyra 50 cresco
800 g de sucre
960 g d'eau

3200 g de purée de mangue
60 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter l'eau et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la purée de mangue et l'améliorant. Pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée.

3. ***GLACE NOISETTE***

200 g de base Perfetta 100 cresco
440 g de sucre
2000 g de lait entier
300 g de crème liquide à 35% de M.G.
40 g d'améliorant Smuter cresco
300 g de Pâte Noisette cresco

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte noisette puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée.

4. ***INSERT MANGUE-PASSION***

1000 g de sauce marbrage Variego Mangue-Passion cresco

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Sangler la glace mangue puis chemiser l'intérieur des gouttières. Placer au surgélateur quelques min. A l'aide d'une poche, déposer 250 g d'insert mangue-passion dans chaque gouttière puis surgeler à nouveau. Sangler la glace noisette puis la déposer dans les gouttières jusqu'à 1 cm du bord. Déposer une bande de meringue à la noisette sur chaque gouttière puis surgeler. Démouler. A l'aide d'un pinceau, napper les bûches avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel. Placer des brisures de meringue à la noisette le long des bords Y puis décorer le dessus avec les pointes de meringues et une tuile à la noisette.