

BÛCHE GLACEE VANILLE CHOCOLAT

<http://toutlemondeatabl.canalblog.com/>



INGREDIENTS pour une bûche de 28 cm (12 personnes):

Pour la glace vanille:

- 375 ml de lait 1/2 écrémé
- 250 ml de crème liquide entière
- 150 g de sucre (on peut en mettre un peu moins)
- 1 cc de maïzena
- 4 jaunes
- 1 gousse de vanille

Pour la glace au chocolat :

- 4 jaunes d'oeufs
- 75 g de sucre (je pense qu'on peut en mettre moins)
- 1 cc de maïzena
- 30 cl de lait 1/2 écrémé
- 30 cl de crème fleurette
- 200 g de chocolat noir de couverture à 66% de cacao

Pour la déco :

- 30 g de chocolat noir de couverture (66% cacao) ou du chocolat blanc de couvert

Préparation de la glace à la vanille :

Pour cette recette , j'utilise maintenant une cuisson au micro onde beaucoup plus facile que la cuisson traditionnelle à la casserole .

Dans un saladier : fouetter 4 jaunes d'oeufs (réserver les blancs pour faire des financiers ou des macarons ou des meringues) avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse . Ajouter ensuite le lait et fouetter pour avoir un mélange homogène . Délayer la maïzena avec la crème liquide puis ajouter ce mélange à la préparation . Bien fouetter pour avoir une préparation homogène .

Fendre une gousse de vanille en 2 et la gratter pour récupérer tous les grains . Ajouter la vanille et mélanger .

Mettre au micro onde puissance mini pendant 5 min puis remuer vivement au fouet . Remettre par tranches d'1 min jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu et nappe la cuillère . Bien fouetter pour homogénéiser la préparation (ça se solidifie un peu sur les bords , c'est normal d'où la nécessité de bien fouetter le mélange) .

Filmer au contact (directement contre la préparation et laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pour que la préparation soit bien froide avant de pouvoir la mettre dans la sorbetière .

Une fois la préparation bien froide , mettre dans la sorbetière (ou la turbine à glace) et laisser turbiner pendant 20 min environ .

Filmer la gouttière à bûche avec du film alimentaire puis verser la préparation vanillée jusqu'à mi hauteur environ . (il va rester un peu de glace , on peut en faire des esquimaux si on possède des petits moules à esquimaux (de chez le géant suédois c'est parfait !) ou mettre dans une boîte plastique et mettre au congélateur . Mettre la gouttière à bûche au congélateur pendant au moins 30 min pour que la glace durcisse un peu .

Remarque si on ne possède pas de sorbetière : mettre la préparation vanillée dans une boîte plastique (ancienne boîte de glace par exemple) et mettre au congélateur . Toutes les 20 min donner un coup de mixeur plongeant dans la glace jusqu'à ce que celle ci ait une consistance de glace molle (répéter l'opération au moins 3 fois) . Puis verser la préparation dans le moule à bûche et mettre le tout au congélateur au moins 30 min . (il faut que la glace vanille soit suffisamment prise pour que lorsque l'on verse la glace framboise celle ci ne s'enfonce pas dans la vanille .

Préparation de la glace au chocolat :

Dans un saladier : fouetter 4 jaunes d'oeufs (réserver les blancs pour faire des financiers ou des macarons ou des meringues) avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse . Ajouter ensuite le lait et fouetter pour avoir un mélange homogène . Ajouter la crème liquide à ce mélange . Bien fouetter pour avoir une préparation homogène . Faire fondre le chocolat au bain marie puis l'ajouter à la préparation précédente.

Mettre au micro onde puissance mini pendant 5 min puis remuer vivement au fouet . Remettre par tranches d'1 min jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu et nappe la cuillère . Bien fouetter pour homogénéiser la préparation (ça se solidifie un peu sur les bords , c'est normal d'où la nécessité de bien fouetter le mélange) .

Filmer au contact (directement contre la préparation et laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pour que la préparation soit bien froide avant de pouvoir la mettre dans la sorbetière .

Une fois la préparation bien froide , mettre dans la sorbetière (ou la turbine à glace) et laisser turbiner pendant 20 à 30 min environ .

Verser la préparation dans la gouttière à bûche sur la glace vanille qui doit être prise suffisamment . Lisser la surface avec une spatule puis mettre au congélateur jusqu'au jour de dégustation .

Le jour de la dégustation , démouler la bûche en chauffant le moule avec un sèche cheveux pour faciliter le démoulage . retirer le film alimentaire et déposer la bûche sur un plat à cake .

Faire fondre le chocolat de couverture au bain marie puis le mettre dans une poire munie d'un embout fin puis faire des décorations sur la bûche en faisant des mouvements de gauche à droite au dessus de la bûche .

Remettre la bûche au congélateur et la sortir 15 min avant de la déguster .