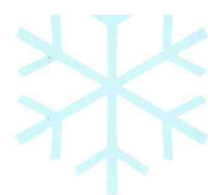


Bûche Glacée Mangue & Noisette



Pour 4 gouttières de 50 cm

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 une quarantaine de 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 4 bandes de 8x50 cm, préalablement tracées sur une feuille de papier cuisson, pour le fond des bûches.



Glace mangue

- 200 g de base **Lyra 50 cresco**
- 800 g de sucre
- 2800 g d'eau
- 1200 g de purée de mangue
- 280 g de **pâte aromatique Pasta Mango (Mangue) cresco**
- 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, la pâte aromatique et l'améliorant. Pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée.



Glace noisette

- 200 g de base **Venus 100 cresco**
- 440 g de sucre
- 2000 g de lait entier
- 360 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.



Insert mangue-passion

- 1000 g de sauce de marbrage **Variegò Mangue-Passion cresco**



Montage et finition

Sangler la glace mangue puis chemiser l'intérieur de 4 gouttières **1**. Placer au surgélateur quelques min. A l'aide d'une poche, déposer 250 g d'insert mangue-passion dans chaque gouttière **2** puis surgeler à nouveau. Sangler la glace noisette puis la déposer dans les gouttières jusqu'à 1 cm du bord **3**. Déposer une bande de meringue à la noisette sur chaque gouttière **4** puis surgeler. Démouler. A l'aide d'un pinceau, napper les bûches avec du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** **5**. Placer des brisures de meringue à la noisette le long des bords **6** puis décorer le dessus avec les pointes de meringues et une tuile à la noisette **7**.

