

# Bûche glacée : Chocolat

Composition :	Glace au lait Chocolat 72,5 % Colombie Crème glacée Cointreau Mousse glacée aux clémentines Financier chocolat
---------------	---

Glace au lait Chocolat 72,5% Colombie	Ingrédients	Poids en g	Procédé :
	Lait entier	1280	
Recette pour 2 litres de mix	Poudre de lait 0 %	72	* 25°C, ajouter le poudre de lait
	Saccharose	88	* 30°C, ajouter les sucres
	Glucose atomisé	100	* 35°C, ajouter les matières grasses ( crème )
	Sucre inverti	80	verser sur le chocolat fondu à poids égal , et mixer
	Crème 35 % Mg	12	* 45°C, ajouter le stabilisant et le sucre restant,
	Chocolat Colombie 72,5%	360	Pasteuriser l'ensemble à 85°C .
	Stabilisant/Emulsifiant	8	Mixer et refroidir à 4°C.
<b>Total</b>	<b>2000</b>	Laisser mûrir au moins 12 heures à 4°C Mixer, turbiner , mouler et stocker à - 18°C..	

Glace au lait Cointreau	Ingrédients	Poids en g	Procédé :
	Lait entier	1146	
Recette pour 2 litres de mix	Poudre de lait 0 %	66	* 25°C, ajouter le poudre de lait
	Saccharose	180	* 30°C, ajouter les sucres
	Glucose atomisé	120	* 35°C, ajouter les matières grasses ( crème )
	Crème 35%MG	340	* 45°C, ajouter le stabilisant et le sucre restant,
	Cointreau	140	Pasteuriser l'ensemble à 85°C .
	Stabilisant/Emulsifiant	8	Mixer et refroidir à 4°C.
	-	-	Ajouter le Grand Marnier
<b>Total</b>	<b>2000</b>	Mouler et stocker à - 18°C..	

Mousse glacée de clémentines	Ingrédients	Poids en g	Procédé :
	Sucre	250	
Recette pour 2 litres de mix	Jus de clémentines frais 1	150	Verser sur les blancs pour obtenir une meringue.
	Blancs d'œufs	120	Chauffer à 40°C, le jus de clémentines avec les zestes et le glucose .
	Jus de clémentines frais 2	120	Monter la crème moussieuse .
	Sirope de glucose	50	Ajouter l'ensemble des masses délicatement
Recette pour 2 litres de mix	Crème	250	Couler la mousse sur la glace au lait Grand Marnier
	<b>Total</b>	<b>940</b>	Surgeler

Financier chocolat	Ingrédients	Poids en g	Procédé :
	Poudre d'amandes	375	
Recette pour 2 litres de mix	Sucre glace	300	Mélanger ensemble les produit secs
	Blancs d'œufs	540	puis incorporer les blancs d'œufs
	Crème fleurette	150	Terminer en ajoutant le mélange ganache chocolat
	Amidon	20	Réserver une nuit à +4°C
1 plaque 60X40cm	Chocolat de laboratoire 67 %	100	Couler en feuilles silicone à rebord
5 bandes de bûche	<b>Total</b>	<b>1485</b>	Cuire 25 mn à 180°C Quand le financier est froid découper 5 bandes dans la largeur

Montage	Procédé :
	Dans un moule à bûche grand U lisse thermoformé
	Chemiser de glace au lait chocolat 80 %
	Démouler les insert (Cointreau /clémentines) et insérer directement dans la glace souple
	Recouvrir légèrement avec la glace au lait chocolat .
	Déposer le biscuit financier chocolat.
	Surgeler , démouler après quelques heures.
	Glacer la bûche avec le glace chocolat brillant à glace
	Décorer avec un Noel et quelques étoiles en chocolat argenté.