



# Buche glacée comme un vacherin

*Glace vanille/ sorbet framboise plein fruit*



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉE DE FRAMBOISE



Poche  
ambiant  
1 kg



Bac  
surglé  
1 kg



## Meringue française

(pour une buche de 50x10 cm - 2 litres)

Blanc d'œuf	240 g
Sucre	480 g

### PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 130°C.

Dans la cuve du batteur mélanger lentement les blancs et 1/3 du sucre. Quand le mélange est homogène augmenter la meringue à vitesse moyenne et ajouter un autre tiers de sucre.

Quand la meringue est bien montée et reste souple, arrêter le batteur. Ajouter le dernier tiers de sucre à l'aide d'une maryse.

Sur feuille de cuisson, dresser à l'aide d'une poche et douille de 14 mm, un rectangle de 50x10 cm et un rectangle de 50x4 cm.

Étaler à la spatule le reste de meringue sur une autre feuille et plaque. Cuire à 130°C pendant 6 minutes puis baisser le four à 90°C et poursuivre la cuisson pendant 2 heures minimum. Vérifier la cuisson.

## Crème fouettée

Crème à 35 % froide	50 cl
Sucre semoule	100 g
Extrait de vanille	

### PRÉPARATION :

Dans un bol de batteur bien froid, ajouter la crème froide et l'extrait de vanille. Monter la crème à vitesse moyenne. Ajouter le sucre après 2 minutes. Continuer de monter la crème en la laissant bien souple. Réserver au frais.

## Crème glacée vanille

Vanille en gousse grattées ou broyées	9 g
Lait entier	1220 g
Poudre de lait à 0 %	100 g
Jaunes d'œufs pasteurisés	160 g
Beurre doux	120 g
Sucre semoule	260 g
Stabilisant combiné	4 g
Glucose atomisé DE 36/39	70 g

### PRÉPARATION :

Dans le pasteurisateur ou en casserole, ajouter le lait entier et les gousses de vanille fendues et grattées ou broyées.


À 25°C, ajouter le lait atomisé en poudre. Bien mélanger.

À 35°C, ajouter le beurre et le jaune d'œuf, bien mélanger.

À 45°C maximum, mélanger le sucre et le stabilisateur, puis ajouter le glucose atomisé. Bien mélanger. Ajouter le tout au mélange, bien mélanger. Chauffer le tout à 85°C pendant 3 minutes. Refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer le mix à 4°C, pendant 4h minimum et 16h maximum. Filtrer le mix, bien mixer et turbiner de suite.

En sortie de turbine dresser aussitôt dans le moule congelé.

## Sorbet framboise plein fruit

Eau	500 g
Sucre	200 g
Stabilisant à sorbet	6 g
Glucose atomisé DE 36/39	50 g
 Purée de framboise <b>Léonce Blanc</b>	1 kg

### PRÉPARATION :

Dans une casserole de taille adaptée ou dans votre pasteurisateur, ajouter l'eau, puis chauffer.

Mélanger le sucre et le stabilisateur, bien mélanger, ajouter le glucose atomisé et mélanger à nouveau. L'ajouter dans l'eau à 25°C, et bien mélanger. Chauffer jusqu'à 85°C, pendant 3 minutes puis refroidir rapidement à 4°C. Mixer.

Laisser maturer au minimum 4 heures et au maximum 16h.

Juste avant turbinage, ajouter la **purée de framboise Léonce Blanc** décongelée à 4°C et mixer. Turbiner et dresser de suite. Utiliser le reste pour une autre utilisation

## Montage

Dans une gouttière à buche de 50x10 cm, chemisée de papier cuisson ou guitare, dresser la crème glacée vanille sur une épaisseur constante, en épousant la forme du moule. Surgeler. Ajouter 1/3 du sorbet framboise plein fruit. Lisser puis déposer la meringue de 50x4cm, l'enfoncer légèrement. Compléter de sorbet framboise jusqu'à 0,5 cm du haut de la gouttière, lisser. Poser la meringue de 50x8 cm, et l'enfoncer légèrement. Surgeler. Avant commercialisation, démouler la buche et la détailler à la longueur souhaitée. Masquer la buche de crème fouettée, décorer à la poche et douille chemin de fer. Briser la meringue cuite en plaque, et en poser des morceaux sur la crème, en l'enfonçant légèrement. Compléter de décors de Noël.

