

# BÛCHE GLACÉE AVELINE

Pour 4 gouttières



## 1. **MERINGUE À LA NOISETTE**

300 g de Meringue ancel  
150 g d'eau tempérée  
150 g de sucre glace  
100 g de noisettes grillées hachées

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour meringue et l'eau à grande vitesse pendant 10 min. Incorporer le sucre glace à la spatule suivi des noisettes hachées. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser des bandes de 8x50 cm (selon le nombre de gouttières) à l'aide d'une poche à douille unie de 10 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C.

## 2. **BASE NEUTRE (OU VOTRE RECETTE)**

880 g de sucre  
400 g de base Venus 100 cresco  
4000 g de lait entier  
720 g de crème liquide à 35% de M.G.  
80 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

## 3. **GLACE VANILLE BOURBON**

3500 g de base neutre  
140 g de pâte aromatique Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar (Vanille Bourbon de Madagascar)  
cresco

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif).

#### 4. **GLACE SAVEUR CHOCO-NOISETTE**

2500 g de base neutre  
300 g de pâte aromatique Pasta Choc'Or cresco

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif).

#### 5. **INSERT CHOCO-NOISETTE**

1200 g de marbrage Variego Choc'Or cresco

#### 6. **CRUMBLE CANNELLE**

200 g de beurre  
200 g de sucre  
300 g de farine  
5 g de cannelle moulue

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

#### 7. **MONTAGE ET FINITION**

Sangler la glace vanille puis la chemiser dans les gouttières avant de surgeler quelques min. Réaliser l'insert choco-noisette en déposant 300 g de marbrage dans chaque gouttière à l'aide d'une poche à douille puis surgeler à nouveau. Sangler la glace saveur choco-noisette et la répartir dans les gouttières. Déposer une bande de meringue noisette sur chaque gouttière puis surgeler. Démouler puis napper au pinceau avec le Nappage Miroir à froid Neutre ancel. Masquer les bords avec des morceaux de crumble cannelle puis décorer avec de la nougatine noisette.