

Bûche Glacée façon « Viennetta »

Une onctueuse crème glacée, dans laquelle craquent de fines feuilles de chocolat. Une déco simple et efficace. Effet "waouh" garanti !



Ingrédients pour 1 bûche de 1.2 l :

Feuilles de Chocolat et sapins

150g de chocolat noir ou lait
quelques Mikado au chocolat
Flocons ou étoiles en sucre
et noix de coco

Croustillant riz soufflé

60g de chocolat prâinoise (Poulain)
45g de riz soufflé au chocolat

Crème Glacée vanille:

3 blancs d'œuf
80 g + 60g de sucre
400g de crème liquide entière très
froide.
2 c soupe d'Arome vanille

Matériel : 1 moule à cake en silicone

Croustillant de riz soufflé) :

Peser le chocolat praliné dans le bol et faire fondre **4 mn à 60° vit 0.5**

Ajouter le riz soufflé et mélanger **20 sec vit 1 en sens inverse.**

Mouler le croustillant dans le fond du moule à cake en tassant bien.

Faire durcir au réfrigérateur (le temps de faire la suite)

Feuilles de chocolat :

Peser 150g de chocolat dans le bol et faire fondre **4 mn à 60° vit1**

Pendant ce temps, couper 2 feuilles de papier sulfurisé de la longueur de votre moule à cake +3cm.

Recouper les feuilles en 3 dans la largeur de manière à obtenir 6 rectangle de papier.

A l'aide d'un pinceau, étaler le chocolat sur 4 feuilles de papier, et réserver au réfrigérateur.

Sapins en chocolat :

Mettre le reste de chocolat fondu dans un petit sac congélation. Faire un petit trou dans un coin du sac et former des sapins en faisant des zig-zag en forme de triangle sur les 2 dernières feuilles de papier. Poser ½ mikado (en tournant un peu le mikado sur lui-même) pour former le tronc.

Crème glacée :

Meringue suisse :

Dans le bol bien propre et sec, mettre les blancs, 80g de sucre et le fouet et programmer **4 mn à 70° vit 3.5.**

A l'arrêt de la minuterie, programmer **5 mn vit 3.5 sans chauffer** pour faire refroidir la meringue.

Chantilly :

Pendant ce temps, monter la crème entière très froide avec la vanille et 60g de sucre en chantilly au batteur électrique.

Mélanger les 2 préparations délicatement au fouet en soulevant bien et finir à la spatule.

Montage

Intercaler les couches de crème (en insistant bien dans les coins et les arrêtes du moules) et les feuilles de chocolats (que vous sortirez une à une du frigo) et terminer par le croustillant.

Mettre au congélateur jusqu'au démoulage.

Décorer avec les sapins en chocolat et servir avec un peu de caramel beurre salé ou de Salidou Mister T.

Fonte du chocolat : Vérifier bien en cours de fonte qu'il ne reste pas un ou 2 carrés de chocolat collés aux parois du bol. Si tel est le cas, les remettre en place et prolonger la fonte d'une ou 2 mn.

« Salidou »

Comme vous le savez, il est impossible de faire un vrai caramel au Thermomix. Le sucre caramélise à 180° et Mister T ne dépasse pas les 120°. Il est cependant possible de réaliser cette recette (trouvée sur le site Cookomix) qui peut faire l'affaire.

Ingrédients:

75 g de beurre salé
130 g de sucre de canne complet
210 g de crème fleurette

Mettre le fouet dans le bol
ajouter le beurre salé coupés en morceaux
puis le sucre de canne complet
chauffer 4 minutes 60°C vitesse 2
ajouter la crème fleurette
mettre le couvercle sans le gobelet doseur
cuire 55 minutes 100°C vitesse 1 (ou 35mn à 120°)
Mettre en pot.

Il prendra sa consistance finale en refroidissant.

Si besoin, réchauffez-le quelques secondes au Micro-onde pour l'assouplir pour décorer le fond de l'assiette.

Sucre complet (non raffiné): On le trouve généralement en magasins bio sous le nom de Rapadura ou Muscovado. Mais vous pouvez aussi en trouver en supermarché chez Daddy en sachet plastique. Ils l'appellent « la poudre à Maurice » corsée, du nom d'île de provenance. Il est très foncé et très parfumé.