



Bûche glacée chocolat mandarine

TM31 – TM5 – TM6

Niveau : moyen

Temps de préparation : 25 min

Temps total : 5h45

Nombre de portion : 6 parts

Ingrédients

Pour le glaçage chocolat

- 2 feuilles de gélatine alimentaire (1,9 g/feuille) et un récipient d'eau froide
- 85 g d'eau
- 110 g de sucre
- 65 g de crème liquide
- 40 g de cacao en poudre, non sucré

Pour le sorbet mandarine

- 450 g de mandarines, congelées en quartiers
- 70 g de sucre glace Thermomix
- 1 c. à soupe de Cointreau

Pour la crème glacée au chocolat

- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 2 c. à café de cacao en poudre

Ustensiles

Poche à douille, moule à bûche, moule à cake, grille à pâtisserie, papier cuisson, réfrigérateur, congélateur

Infos nutritionnelles pour 1 part

- Calories : 1891 kJ / 450 kcal
- Protides : 9.3 g
- Glucides : 42.5 g
- Lipides : 26.5 g

Le glaçage chocolat

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre l'eau, le sucre et la crème liquide dans le bol, puis cuire 11 min/Varoma/vitesse 2.
3. Ajouter le cacao et mélanger 30 sec/vitesse 3.
4. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée, puis dissoudre 10 sec/vitesse 3. Transvaser dans un récipient et réserver au frais. Nettoyer et essuyer le bol.

Le sorbet mandarine

1. Mettre les quartiers de mandarine congelés, le sucre glace et le Cointreau dans le bol, puis mixer 30 sec/vitesse 5, jusqu'à obtention d'un sorbet onctueux.
2. Transvaser dans une poche à douille sans embout et réserver au congélateur 1h30 environ.

La crème glacée au chocolat

1. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Réserver les blancs et mettre les jaunes dans le bol. Ajouter le sucre et mélanger 30 sec/vitesse 4.
2. Ajouter le mascarpone et le cacao, puis mélanger 20 sec/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer le bol.
3. Insérer le fouet. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et monter en neige 3 min/vitesse 3.5. Ajouter les oeufs au mascarpone et mélanger 10 sec/vitesse 1. Retirer le fouet. Transvaser la moitié de la crème dans un moule à bûche ou un moule à cake. A l'aide d'une cuillère, tracer une gouttière dans le chocolat sur toute la longueur du moule, puis réserver au congélateur pendant 1h30 environ. Transvaser l'autre moitié dans un récipient et réserver au frais. Nettoyer et essuyer le bol.
4. Lorsque le sorbet mandarine est pris, sans être dur, en garnir la gouttière précédemment tracée dans le chocolat à la poche à douille. Couvrir ensuite avec le reste de crème au chocolat. Remettre au congélateur et laisser prendre 5 heures d'environ.
5. Au bout de ce temps, poser une grille à pâtisserie sur une feuille de papier cuisson. Sortir la bûche du congélateur et la poser sur la grille..
6. Mettre le glaçage dans le bol et réchauffer 4 min/50°C/vitesse 2. Laisser reposer 5 minutes avant de napper uniformément la bûche glacée. Remettre au congélateur jusqu'au moment de servir.

Conseils et astuces

Le glaçage au chocolat peut se préparer la veille ou l'avant-veille.

Préparez cette bûche glacée la veille pour le lendemain.

Cette recette est proposée par Thermomix. Elle est disponible sur la plateforme de recettes Cookidoo.