



MAISON FABIEN FOENIX

6, rue Descombes
75017 PARIS
www.glacier-foenix.com
Tél : 01 42 67 76 24

FABIEN FOENIX

Fabien Foenix est glacier, pâtissier, chocolatier et traiteur. Il faut dire qu'il a effectué, dans les années 70, sa formation auprès de Gaston Lenôtre. Ayant installé initialement un laboratoire de glacerie destiné aux restaurants et aux traiteurs, Fabien Foenix et sa femme Catherine ont fait des heureux en ouvrant une boutique à côté de l'atelier; il y a 15 ans. Le maître glacier a élevé au rang de l'art votre classique glace à la vanille, la douce de Madagascar ou la plus parfumée de Tahiti. Sans parler des 70 autres parfums qui varient au rythme des saisons, dont le sorbet Mojito et la glace au caramel au beurre salé qu'il faut absolument goûter !

BÛCHE MANGO



POUR UNE BÛCHE DE 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS • Pour le sorbet mangue : 133 g d'eau • 163 g de sucre semoule • 500 g de purée de mangue • Pour la glace au caramel : 400 g de sucre • 75 g d'eau • 1 l de lait • 150 g de crème fleurette • 60 g de beurre demi-sel • 30 g de poudre de lait • 8 g de sel de Guérande • 200 g de jaunes d'œufs • Pour la dacquoise amande/coco : 120 g de blancs d'œufs • 84 g de sucre glace • 60 g de sucre semoule • 50 g de poudre d'amande • 56 g de noix de coco râpée • Pour les tuiles coco : 60 g de sucre • 60 g de noix de coco râpée • 1 œuf entier • 6 g de beurre.

Préparer le sorbet mangue :
FAIRE BOUILLIR dans une casserole l'eau ainsi que le sucre et verser sur la purée de mangue. Mixer et refroidir rapidement à plus de 4°C. Laissez reposer 4h puis turbiner. Réserver.

Préparer la glace au caramel :
FAIRE un caramel avec l'eau et 200 g de sucre. Cuire à 210°C et décuire (arrêter la cuisson) avec la crème fleurette et le beurre demi-sel.

FAIRE chauffer dans une casserole le lait, incorporer le caramel et les jaunes.

MÉLANGER ensemble le sucre, la poudre de lait et le sel. Incorporer le tout dans la casserole et cuire à 85°C. Refroidir à plus de 4°C en moins de 2h et turbiner. Réserver.

Préparer la dacquoise :
MONTER les blancs d'œufs avec le sucre puis incorporer le mélange de poudre d'amandes, noix de coco et sucre glace.

DRESSER à la poche à douille une bande de 5 cm de large et 18 cm de long et une deuxième de 5 cm de large et 18 cm de long. **CUIRE** au four ventilé à

170°C pendant 35 min.

Préparer les tuiles coco :
BATTRE l'œuf, incorporer le sucre puis la noix de coco râpée et le beurre fondu. Laisser reposer 1h au frais puis faire des disques de 5 cm de diamètre sur 2 mm d'épaisseur sur une plaque. Cuire au four à 150°C pendant 10 min. À conserver au sec.

Pour le montage du gâteau :
CHEMISER un moule en forme de gouttière (à défaut un moule à cake) avec le sorbet mangue d'une épaisseur de 1 cm. Faire

prendre au congélateur pendant 15 min.

METTRE la petite bande de dacquoise amande coco dans le fond du moule. Garnir de glace caramel au beurre salé au quart et rajouter une deuxième bande de dacquoise amande coco. Lisser à nouveau de glace caramel au beurre salé et remettre au congélateur la bûche pendant 2h.

DÉMOULER la bûche puis décorer les côtés avec les tuiles coco et le dessus avec les décors de votre choix.