Bûche Tonka Caramel, Passion & Chocolat
Pour 5 gouttières de 50 cm

1. ***FINANCIER NOISETTE (2 PLAQUES 40X60CM)***

600 g de beurre fondu
600 g de sucre semoule
600 g noisette en poudre
600 g de blancs d'œufs
300 g de farine
15 g de Baking Powder ancel

Au batteur à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur deux tapis de cuisson à rebords posés sur des plaques de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé ou environ 25 min en four à sole. Après refroidissement, retirer les tapis de cuisson.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT***

600 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur la première plaque de financier noisette. Placer au réfrigérateur pendant 30 min puis couper les bandes de 7×50 cm pour les fonds des bûches. Réserver au frais pour le montage.

3. ***CRÉMEUX PASSION-CHOCOLAT AU LAIT***

500 g de purée de fruit de la passion
500 g de crème liquide à 35% MG
300 g de jaunes d'œufs
300 g de sucre
1000 g de chocolat de couverture au lait

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et le jus de fruit de la passion. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes et une partie du sucre. Tout en remuant, verser la crème passion bouillante sur le mélange jaunes d'oeufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Chinoiser sur le chocolat au lait préalablement haché. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser le crémeux sur un tapis de cuisson à rebords. Surgeler puis démouler. Couper des bandes de 5×50 cm puis réserver au congélateur pour le montage.

4. ***BAVAROISE TONKA CARAMEL***

2 L de lait entier
500 g de sucre
300 g de jaunes d'œufs
250 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka-Caramel Sébalcé
2500 g de crème fouettée assez ferme
40 g de Gélatine de Poisson Sébalcé
200 g d'eau froide

Réaliser une masse gélatine avec l'eau et la gélatine de poisson. Laisser gonfler quelques min au réfrigérateur. Dans une casserole, verser le lait avec le sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait sucré bouillant sur le mélange jaunes d'oeufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter l'arôme naturel de fèves de Tonka suivi de la masse gélatine puis laisser refroidir à 25°C. Incorporer progressivement la crème fouettée.

5. ***DÉCOR VELOURS JAUNE***

1 Spray Velours Jaune ancel

Utiliser le spray à T° ambiante (20 à 25°C). Bien agiter avant emploi.

6. ***CRUMBLE CACAO***

165 g de farine
20 g de cacao en poudre
125 g de beurre
60 g de sucre
65 g de cassonade

Au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire à 180°c environ 20 min en four ventilé ou 25 min en four à sole.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper des bandes de 5 cm de large dans la deuxième plaque de financier noisette puis réserver. Dans chaque gouttière, couler environ 300 g de bavaroise Tonka caramel A puis placer au surgélateur environ 10 min. Déposer ensuite les bandes de financier noisette de 5 cm de large puis recouvrir d'environ 300 g de bavaroise. Surgeler à nouveau environ 10 min. Placer les inserts de crémeux passion-chocolat au lait puis répartir le reste de bavaroise. Déposer les fonds de financier noisette côté fourrage croquant contre la mousse. Surgeler puis démouler. Pulvériser le décor velours jaune sur les bûches congelées à une distance d'environ 30 cm. A l'aide du Nappage Miroir à froid Neutre ancel, coller des morceaux de crumble cacao le long des bûches. Décorer avec du chocolat noir et des tuiles de caramel.