

1. **FINANCIER AMANDE (POUR UN CADRE DE 25 X 25 CM)**

310 g de **Financier ancel**
95 g de beurre fondu
125 g de blanc d'œufs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène puis la verser dans un cadre de 25 x 25 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 160°C environ 15 minutes, puis après refroidissement, couper 5 fonds de 5 x 22 cm coupés en biseau en épousant la forme du moule.

2. **CROUSTILLANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

700 g de **Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant caramel au sel de Guérande quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. Etaler le fourrage croquant entre deux feuilles de papier cuisson sur 4 mm d'épaisseur. Réfrigérer puis couper 5 fonds de la même forme que les fonds de financier, en utilisant ces derniers comme gabarit. Déposer un fond de fourrage croquant caramel au sel de Guérande sur chaque financier puis réserver au frais jusqu'au montage.

3. **INSERT CRÉMEUX CHOCOLAT**

1500 g de crème liquide à 35% M.G.
300 g de **Crèmeux Chocolat ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux chocolat à la crème bouillante, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler immédiatement le crèmeux chocolat dans 3 mini-gouttières de 50 cm puis surgeler et démouler. Couper chaque gouttière en deux tronçons de 22 cm puis réserver au congélateur.

4. **BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON**

350 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
525 g d'eau tempérée
60 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
1750 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter la pâte de vanille puis incorporer progressivement la crème fouettée en mélangeant délicatement.

5. **DÉCOR VELOURS**

1 **Spray Velours ancel** (couleur au choix)

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. **MONTAGE & FINITION**

Remplir les moules en silicone aux $\frac{3}{4}$ de leur hauteur de bavaroise à la vanille Bourbon puis déposer les inserts de crémeux chocolat en les enfonçant légèrement. Recouvrir de bavaroise à la vanille Bourbon puis déposer les fonds de financier amande, côté fourrage croquant caramel au sel de Guérande contre la bavaroise. Surgeler puis démouler. Appliquer le spray velours sur les bûches encore congelées, à une distance d'environ 20 cm.