

Bûche Cheesecake Yuzu & Framboise
Pour 4 bandes de 9x56 cm



1. **SABLÉ BRETON AU YUZU**

1500 g de Cookies ancel
60 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
240 g de jaunes d'oeufs
600 g de beurre pommade

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 8 mm d'épaisseur. Détailler des fonds de 9x56 cm et les poser une sur plaque recouverte de papier cuisson. Déposer des cadres à entremets de mêmes dimensions, préalablement graissés à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Cuire environ 15 min à 160°C en four ventilé ou environ 20 min à 180°C en four à sole. Laisser refroidir en cadre.

2. **CHOCOLAT BLANC SUR FOND SABLÉ**

300 g de chocolat de couverture blanc fondu

A l'aide d'un pinceau, étaler une mince couche de chocolat blanc sur les fonds de sablé breton. Cette étape est facultative et permet de limiter le transfert d'humidité de l'insert framboise étalé par la suite.

3. **INSERT FRAMBOISE**

1000 g de Fourrage Framboise ancel

Sur une plaque recouverte d'un plastique guitare, étaler le fourrage framboise en un rectangle de 24×56 cm puis surgeler. Une fois congelé, couper des bandes de 6×56 cm puis remettre immédiatement au congélateur. Réserver pour le montage.

4. **CHEESECAKE AU YUZU**

1000 g de fromage blanc lissé tous pourcentages de M.G.
150 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
2000 g de crème liquide à 35% de M.G.
800 g de Garniture pour Cheesecake ancel

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger le fromage blanc, la crème liquide et l'arôme naturel de Yuzu à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (texture de fromage blanc lissé). Ajouter en continu la préparation pour garniture pour cheesecake, puis battre environ 10 secondes à vitesse maximale.

5. **CRÉMEUX À LA FRAMBOISE**

1000 g de crème liquide à 35% M.G.
25 g d'Arôme et Colorants Framboise Sébalcé
250 g de purée de framboise
250 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel

Dans une casserole, porter la crème, l'arôme et la purée de framboise à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème, arôme et purée de framboise puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver à 4°C. Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, foisonner le crèmeux quelques secondes jusqu'à obtention d'une texture pouvant se dresser à la poche. A l'aide d'une poche munie d'une douille Saint-Honoré, dresser les bandes de crèmeux de 6×56 cm puis surgeler.

6. **DÉCOR VELOURS ROUGE**

1 Spray Velours Rouge ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi puis pulvériser sur les bandes de crémeux à la framboise congelées à une distance d'environ 30 cm. Réserver au congélateur.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Dans chaque cadre, placer un insert framboise congelé sur le fond de sablé breton. Répartir le cheesecake au yuzu dans les cadres. Lisser, surgeler puis retirer les cadres. Napper le cheesecake à l'aide du Nappage Miroir à froid Neutre ancel puis disposer les bandes de crémeux à la framboise rouge. Sur toute la longueur de la bûche, placer des framboises fraîches de chaque côté du crémeux puis des embouts de chocolat blanc préalablement pulvérisés de Spray Velours Blanc ancel (S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi). Décorer avec du chocolat blanc, des zestes de yuzu et de la feuille d'or.

NB : Il est possible d'utiliser un cadre de 40×60 cm à la place des cadres de 9×56 cm, pour cela augmenter toutes les proportions de 10%. Avant la finition, couper les bandes de 9 cm de large.