

Bûche Cristal d'Hiver - Noix de coco, Vanille & Fruits Rouges

Pour 14 gouttières de 50 cm de longueur (!8 bûches de 24 cm - 6 personnes par bûche)



### 1. **CROUSTILLANT FRUITS ROUGES**

900 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**

600 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. A l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant fruits rouges jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Étaler uniformément le mélange en un rectangle de 30 x 50 cm puis placer au frais pendant 1 heure. Couper 4 bandes de 7,5 x 50 cm puis réserver au frais.

### 2. **BAVAROISE NOIX DE COCO**

440 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**

660 g d'eau tempérée

320 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébaldé**

2200 g de crème fouettée

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

### 3. **INSERT CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC ET VANILLE TAHITENSIS**

1250 g de crème liquide à 35% M.G.

250 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

40 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et l'extrait de vanille Tahitensis. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et d'extrait de vanille, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet, si nécessaire. Laisser refroidir environ 10 minutes dans la casserole en remuant régulièrement. Répartir 400 g de crèmeux par gouttière, dans 4 mini gouttières de 50 cm, puis surgeler. Réserver au frais le restant du crèmeux, filmé au contact

### 4. **INSERT FRAMBOISE**

600 g de **Fourrage Framboise ancel**

À l'aide d'une poche à douille, répartir le fourrage framboise dans les mini gouttières, par-dessus le crèmeux chocolat blanc et vanille Tahitensis congelé. Surgeler et démouler puis réserver au congélateur pour le montage.

### 5. **DÉCOR VELOURS ROUGE**

1 **Spray Velours Rouge ancel**

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**

Répartir la mousse bavaroise noix de coco dans les gouttières de 50 cm puis placer les inserts de crèmeux chocolat blanc-vanille-framboise en les enfonçant légèrement. Lisser le surplus de bavaroise puis déposer les fonds de croustillant fruits rouges. Surgeler puis démouler. À l'aide du spray velours rouge, pulvériser les bûches encore congelées à une distance d'environ 20 cm. Au batteur, à l'aide du fouet, à pleine vitesse, monter le restant de crèmeux vanille quelques secondes, jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. À la poche, dresser le crèmeux sur la bûche puis décorer de fruits rouges. Placer des embouts de bûches en chocolat blanc parsemés de noix de coco râpée.