

Bûche exotique - Vanille Bourbon et Passion
Pour 4 moules en silicone réf : Pavoni KE066



1. CRUMBLE

500 g de Cookies ancel
200 g de beurre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.

2. CROUSTILLANT MANGUE-PASSION

350 g de Fourrage Croquant Manque-Passion ancel
700 g de crumble

Ramollir si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes sans le chauffer. À l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir la masse sur 1 cm d'épaisseur et sur 24 cm de large,

puis réserver au réfrigérateur.

3. INSERT FRUIT DE LA PASSION

700 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

4. BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON

250 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
375 g d'eau tempérée
40 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
1250 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et l'extrait de vanille Bourbon, puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

5. GLAÇAGE MIROIR JAUNE

1500 g de Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel

Faire fondre le glaçage miroir à chaud jaune à environ 45°C.

6. MONTAGE & FINITION

Couper 4 bandes de croustillant mangue-passion de 24 x 4,5 cm puis réserver au froid. Remplir les moules à bûches au ¾ de bavaroise à la vanille Bourbon puis les chemiser. A l'aide d'une poche, dresser les inserts de fruit de la passion sur la bavaroise. Répartir le reste de bavaroise puis couvrir avec les bandes de croustillant. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches congelées avec le glaçage miroir jaune à 30°C. Placer les bûches au congélateur quelques min afin de fixer le glaçage. Masquer les côtés de noix de coco râpée puis placer des embouts de bûche en chocolat noir. Décorer.