

Bûche façon Piña Colada - Noix de Coco, Ananas & Rhum
Pour !4 moules en silicone réf : Silikomart LANA



1. **CROUSTILLANT NOIX DE COCO**

300 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**
200 g de **Fourrage Croquant Noix de Coco ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant noix de coco quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. A l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant noix de coco jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Étaler uniformément le mélange en un rectangle de 20 x 24 cm puis placer au frais pendant 1 heure. Couper 4 bandes de 5 x 24 cm puis réserver au frais.

2. **BAVAROISE NOIX DE COCO**

250 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
375 g d'eau tempérée
80 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
1250 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. **CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC AU RHUM**

1200 g de crème liquide à 35% M.G.
30 g de rhum
240 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et le rhum. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de rhum, 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 puis répartir dans 2 mini gouttières de 50 cm et surgeler.

4. **INSERT ANANAS RÔTIS**

1200 g d'ananas frais coupé en morceaux
70 g de cassonade
50 g de beurre

Dans une poêle, chauffer le beurre puis ajouter les morceaux d'ananas. Faire revenir quelques minutes à feu moyen sans compoter puis ajouter la cassonade et faire caraméliser à feu plus vif. Débarrasser puis laisser refroidir. Répartir dans les 2 mini gouttières contenant le crèmeux chocolat blanc au rhum congelé. Surgeler puis démouler. Couper les mini gouttières en 2 inserts de 24 cm puis réserver au congélateur jusqu'au montage.

5. **DÉCOR VELOURS BLANC**

1 **Spray Velours Blanc 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 moules en silicone aux $\frac{3}{4}$ puis placer les inserts de crèmeux chocolat blanc au rhum et d'ananas rôtis dans les moules en les enfonçant légèrement. Recouvrir de bavaroise noix de coco puis déposer les fonds croustillants noix de coco. Surgeler puis démouler. A l'aide du spray velours blanc, pulvériser les bûches encore congelées à une distance d'environ 20 cm. Décorer de cubes de fourrage croquant noix de coco et de feuilles d'or.