

Bûche Passionnément Vanille
Pour 4 gouttières



1. **BISCUIT DACQUOISE AUX NOIX DE PÉCAN (1 PLAQUE DE 40X60 CM)**

250 g de sucre glace
50 g de farine
250 g de blancs d'œufs
75 g de sucre semoule
250 g de noix de pécan en poudre légèrement grillées

Tamiser le sucre glace et la farine. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. A l'aide d'une spatule, incorporer les noix de pécan puis le premier mélange dans les blancs montés. Etaler uniformément la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé ou environ 25 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson.

2. **CRÉMEUX AU CHOCOLAT AU LAIT ET KALAMANSI**

300 g de jus de kalamansi
180 g de sucre
200 g de crème liquide à 35% M.G.
200 g de jaunes d'œufs

500 g de chocolat au lait de couverture

Dans une casserole, mélanger le jus de kalamansi avec la moitié du sucre, ajouter la crème puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange jus de kalamansi-sucre sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Chinoiser sur le chocolat au lait préalablement haché. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir le crémeux dans 4 mini gouttières puis surgeler. Démouler après surgélation.

3. **MOUSSE LÉGÈRE AU FRUIT DE LA PASSION**

320 g de sucre,
120 g d'eau
200 g de blancs d'oeufs
500 g de purée de fruit de la passion
8 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
600 g de crème fouettée

Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'oeufs, l'eau et le sucre. Dans une casserole, chauffer environ 150 g de purée de fruit de la passion, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée, puis le reste de purée de fruit de la passion. Incorporer la meringue italienne puis ajouter la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. **BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON**

500 g de lait
200 g de sucre
100 g de jaunes d'oeufs
40 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
10 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
1000 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 100 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer délicatement la crème fouettée.

5. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT**

800 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

Chauffer si nécessaire, le fourrage croquant chocolat au micro-onde puis l'étaler uniformément en un rectangle de 50×25 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson. Après réfrigération, détailler 4 bandes de 50 cm de long. Réserver au frais pour le montage.

6. **GLAÇAGE JAUNE**

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel
25 g de Colorant Jaune Sébalcé

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 50°C puis ajouter le colorant.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Repartir la mousse légère au fruit de la passion dans les gouttières. Placer un insert de crémeux chocolat au lait et kalamansi encore surgelé, dans chacune d'elles. Répartir la bavaroise à la vanille Bourbon puis déposer les bandes de fourrage croquant chocolat suivi des bandes de dacquoise aux noix de pécan puis surgeler. Démouler, puis glacer avec le glaçage jaune à 45°C. Décorer avec du chocolat au lait.