

Bûche Prestige
Pour 15 gouttières



1. **BISCUIT FINANCIER AMANDE (1 PLAQUE DE 40X60CM)**

1000 g de Financier ancel
300 g de beurre fondu
400 g de blancs d'oeufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir puis étaler la masse dans un cadre déposé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson. Détailer 5 bandes de 8×50 cm puis réserver au congélateur.

2. **MOUSSE BAVAROISE FRAISE**

500 g de Bavarois Alaska-express Fraise ancel
750 g d'eau
2500 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant

delicatement.

3. COMPOTÉE DE FRAISE

1250 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

4. CRÈME BRÛLÉE AU CHAMPAGNE ET À LA VANILLE BOURBON

600 g de jaunes d'oeufs

500 g de sucre

20 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé

500 g de crème liquide à 35% M.G.

400 g de champagne

Blanchir les jaunes avec le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter la crème suivie du champagne. Verser la masse sur une plaque candissoire de 40×60 cm recouverte d'un tapis de cuisson ou sur un Flexipan à bord de 40×60 cm. Cuire environ 1 heure à 95°C. Pour faciliter le démoulage, surgeler après refroidissement. Détailier 5 bandes de 6×50 cm puis réserver au congélateur.

5. GLAÇAGE ROUGE

2000 g de Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

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

6. MONTAGE ET FINITION

Procéder au montage en respectant l'ordre des étapes. Surgeler, démouler puis glacer avec le glaçage rouge à 45°C. Masquer les bords avec des amandes hachées grillées colorées avec du Colorant Rouge Sébalcé. Décorer avec des fraises, des gousses de vanille et des décors en chocolat.