

Bûche Vanille, Myrtille & Fruits Rouges
Pour 15 gouttières de 50 cm



1. **FINANCIER AMANDE (1 PLAQUE 40X60 CM)**

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

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur un tapis de cuisson à rebords posé sur une plaque puis l'étaler uniformément. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson et détailler les bandes de 7×50 cm.

2. **FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES**

1000 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple. A l'aide d'un rouleau, étaler un rectangle d'environ 55×35 cm entre deux feuilles de papier cuisson. Placer au réfrigérateur pendant 30 min puis couper les bandes de 6×50 cm. Les chutes peuvent être

réutilisées. Placer les bandes de 6×50 cm sur les fonds de financier amande puis réserver au frais jusqu'au montage.

3. *INSERT À LA MYRTILLE*

1250 g de Fourrage Myrtille ancel
625 g de chantilly

Incorporer la chantilly dans le fourrage myrtille en mélangeant délicatement. Répartir la crème légère dans des mini-gouttières de 50 cm. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur pour le montage.

4. *MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE*

600 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
900 g d'eau tempérée
70 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
3000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et l'arôme naturel de vanille puis incorporer la chantilly en mélangeant délicatement.

5. *GLAÇAGE POURPRE*

3000 g de Glaçage Miroir à chaud Pourpre ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

6. *MONTAGE ET FINITION*

Répartir la moitié de la mousse bavaroise à la Vanille dans les gouttières. Placer les inserts à la myrtille puis répartir le reste de mousse bavaroise. Placer les fonds de financier amande, côté fourrage croquant sur la bavaroise puis surgeler avant de démouler. Glacer avec le glaçage pourpre à 45°C puis décorer avec des myrtilles et du chocolat blanc.