

Bûche éclat Bourbon

Pour 4 gouttières de 50 cm soit 8 bûches de 24 cm de 6 personnes



1. **CROUSTILLANT CARAMEL SEL DE GUÉRANDE**

800 g de **Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel**

800 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis incorporer le crumble. Étaler uniformément le croustillant en un rectangle de 30×50 cm, puis réfrigérer environ 1 heure. Couper 4 bandes de 7,5×50 cm, puis réserver au congélateur afin de faciliter la manipulation lors du montage des bûches.

2. **INSERT ANANAS FAÇON TATIN**

2000 g de **Fourrage Ananas en Morceaux façon Tatin ancel**

Répartir le fourrage dans 4 mini-gouttières de 50 cm, puis surgeler. Démouler, puis réserver au congélateur.

3. **BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON**

400 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**

600 g d'eau tempérée

60 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

2000 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau puis ajouter la pâte de vanille. Incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. **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.

5. **MONTAGE & FINITION**

Remplir les gouttières à mi-hauteur de bavaroise à la vanille Bourbon, puis déposer les inserts ananas façon Tatin en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise à la vanille Bourbon dans les moules, puis déposer le croustillant caramel sel de Guérande. Surgeler, puis démouler. Appliquer le décor velours blanc sur les bûches, à une distance d'environ 20 cm. Couper les bûches, placer des embouts en chocolat noir, puis décorer d'ananas séchés et de tuiles de sucre.