Bûche exotique – Vanille Bourbon et Passion
Pour 4 moules en silicone réf : Pavoni KE066

1. ***CRUMBLE***

   500 g de Cookies ancel
   200 g de beurre

   Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir
   le crumble sur environ 1 cm. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.

2. ***CROUSTILLANT MANGUE-PASSION***

   350 g de Fourrage Croquant Manque-Passion ancel
   700 g de crumble

   Ramollir si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes sans le chauffer. À l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir la masse sur 1 cm d'épaisseur et sur 24 cm de large,

puis réserver au réfrigérateur.

3. ***INSERT FRUIT DE LA PASSION***

700 g de Garniture Passion ancel

4. ***BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON***

250 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
375 g d'eau tempérée
40 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
1250 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et l'extrait de vanille Bourbon, puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

5. ***GLAÇAGE MIROIR JAUNE***

1500 g de Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel

Faire fondre le glaçage miroir à chaud jaune à environ 45°C.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Couper 4 bandes de croustillant mangue-passion de 24 x 4,5 cm puis réserver au froid. Remplir les moules à bûches au ¾ de bavaroise à la vanille Bourbon puis les chemiser. A l'aide d'une poche, dresser les inserts de fruit de la passion sur la bavaroise. Répartir le reste de bavaroise puis couvrir avec les bandes de croustillant. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches congelées avec le glaçage miroir jaune à 30°C. Placer les bûches au congélateur quelques min afin de fixer le glaçage. Masquer les côtés de noix de coco râpée puis placer des embouts de bûche en chocolat noir. Décorer.