Bûche Façon Barre Gourmande Caramel Cacahuète
Pour 4 gouttières

1. ***BROWNIE AU CHOCOLAT (1 PLAQUE 40X60 CM)***

- 1000 g de Brownie Tout Chocolat ancel
- 360 g de beurre pommade
- 300 g d'oeufs

Au batteur, à l'aide de la feuille à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler uniformément la masse sur un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Démouler après refroidissement puis réserver au réfrigérateur.

2. ***CARAMEL AUX CACAHUÈTES GRILLÉES***

- 400 g de sucre
- 200 g de glucose
- 1 L de crème liquide à 35% M.G.
- 4 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé
- 500 g de beurre pommade
- 400 g de cacahuètes grillées hachées

Cuire un caramel avec le sucre et le glucose puis décuire avec la crème. Incorporer la gélatine préalablement hydratée et essorée puis laisser tiédir le mélange avant d'incorporer le beurre, mixer au mixeur plongeant, parsemer les cacahuètes puis couler sur un tapis de cuisson à bords. Surgeler.

3. ***CRÉMEUX AU CHOCOLAT TONKA***

• 1 L de crème liquide à 35% M.G.
• 25 g d'Arôme Naturel de Tonka Sébalcé
• 200 g de Crémeux Chocolat ancel

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme naturel à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir dans 4 mini-gouttières. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur. Débuller au fouet si nécessaire puis répartir immédiatement dans 4 mini gouttières. Surgeler.

4. ***BAVAROISE AU CARAMEL ET À LA VANILLE***

• 50 g d'eau
• 375 g de sucre
• 1 L de lait
• 150 g de jaunes d'oeufs
• 12 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé
• 30 g d'Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé
• 1500 g de crème fouettée

Cuire un caramel avec l'eau et 300g de sucre puis décuire avec le lait. Reporter à ébullition puis cuire une anglaise avec les jaunes d'oeufs préalablement blanchis avec le restant du sucre. Incorporer la gélatine préalablement hydratée puis essorée et l'extrait de vanille. Laisser refroidir à 30°C puis incorporer la crème fouettée.

5. ***GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

• 3000 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Poser la plaque de brownie au chocolat sur le caramel aux cacahuètes grillées encore congelé puis

retourner le tout. Couper 4 bandes de 8×50 cm puis réserver au congélateur. Remplir les gouttières à moitié de bavaroise au caramel et à la vanille puis placer les inserts de crémeux au chocolat tonka. Couler le reste de bavaroise au caramel et à la vanille jusqu'à environ 2 cm du bord puis déposer les fonds de brownie au chocolat, côté caramel aux cacahuètes grillées contre la bavaroise. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches avec le glaçage façon rocher chocolat au lait à 40°C. Taper la grille pour éviter une couche de glaçage trop épaisse. Couper les bûches puis décorer.