Bûche Façon Cheesecake Caramélisé, Poire et Fève de Tonka
Pour 4 gouttières de 50 cm

1. ***PÂTE À CRUMBLE***

250 g de cassonade
375 g de beurre
500 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients, jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir uniformément le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson, sur une épaisseur d'environ 5 mm maximum. Cuire environ à 180 C° environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Laisser complètement refroidir.

2. ***CROUSTILLANT SPÉCULOOS***

500 g de Fourrage Croquant Spéculoos ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple. Incorporer le crumble, puis mélanger à l'aide de la spatule. Étaler la masse entre deux feuilles de papier cuisson en rectangle(s) de 7×50 cm. Réserver au réfrigérateur.

3. ***INSERT POIRE À LA FÈVE DE TONKA***

1500 g de Fourrage Poire ancel
60 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé

Mélanger le fourrage poire et l'arôme naturel puis l'étaler en rectangle(s) de 16×50 cm. Surgeler. Une fois congelé, couper des bandes de 4×50 cm. Réserver au congélateur.

4. ***BISCUIT JOCONDE À LA FÈVE DE TONKA***

250 g de Financier ancel
50 g de beurre fondu
25 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, mélanger la préparation pour financier, le beurre fondu, l'arôme naturel et les jaunes d'oeufs pendant 2 min. Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement au premier mélange. Étaler uniformément la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer les tapis de cuisson.

5. ***MOUSSE FAÇON CHEESECAKE CARAMÉLISÉ***

300 g de sucre
270 g d'eau
150 g de blancs d'oeufs
1000 g de fromage frais à tartiner nature
2000 g de crème fouettée
16 feuilles de Gélatine Or Sébalcé

Réaliser une meringue italienne au caramel en cuisant le sucre et 120 g d'eau jusqu'à obtention d'un caramel sans toutefois le brûler (environ 170°C). Décuire avec le restant de l'eau puis remettre à chauffer. Monter les blancs d'oeufs en deuxième vitesse. Lorsque le caramel a atteint 121°C, le verser lentement dans les blancs d'oeufs puis augmenter la vitesse jusqu'à refroidissement de la meringue. Détendre le fromage frais au fouet puis incorporer la gélatine préalablement hydratée, égouttée et fondue. Ajouter progressivement la meringue italienne puis la chantilly en mélangeant délicatement.

6. ***GLAÇAGE À LA FÈVE DE TONKA***

3000 g de Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel

100 g d’Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé

Faire fondre le glaçage à environ 50°C, puis ajouter l’arôme naturel de Fèves de Tonka.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la moitié de la mousse façon cheesecake caramélisé dans les gouttières puis chemiser l’intérieur pour éviter les bulles d’air. Déposer les inserts poire à la fève de Tonka sur le biscuit Joconde à la fève de Tonka puis couper le biscuit à la même taille. Placer les inserts, côté biscuit Joconde vers le haut, au centre de la gouttière. Répartir le reste de mousse façon cheesecake caramélisé puis poser les fonds de croustillant spéculoos. Lisser à ras puis surgeler avant de démouler. Glacer les bûches, préalablement exemptées de givre, avec le glaçage à la fève de Tonka à 30°C. Repasser les bûches quelques min au congélateur afin de fixer le glaçage puis couper. Placer du chocolat blanc quelques min au surgélateur, puis le floquer de Spray Velours Blanc ancel. Décorer avec le chocolat blanc et des poires pochées caramélisées.