

# BÛCHE FINESSE

Pour 8 mini gouttières de 50 cm



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

1000 g de Brownie tout chocolat ancel  
300 g d'oeufs  
380 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler uniformément sur un tapis de cuisson à bords puis cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou environ 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Placer au frais pour faciliter la découpe lors du montage. Après réfrigération, découper 4 bandes de 8x50 cm pour les fonds des bûches. Réserver au frais jusqu'au montage.

## 2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT**

800 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

## 3. **MOUSSE BAVAROISE MANDARINE-CHAMPAGNE**

200 g de Bavarois Alaska-express Mandarine ancel  
200 g d'eau tempérée

100 g de Champagne Alfred Gratien  
1000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et le champagne puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

#### 4. **MOUSSE BAVAROISE MIEL-NOUGAT**

200 g de Bavarois Alaska-express Miel-Nougat ancel  
300 g d'eau tempérée  
1000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

#### 5. **INSERT AU CAMEL**

800 g de Garniture Caramel ancel

A la poche à douille unie de 15 mm, dresser 8 boudins de 50 cm de long sur une plaque recouverte de papier cuisson. Surgeler puis réserver pour le montage.

#### 6. **GLAÇAGE SAVOIR CAMEL**

800 g de Glaçage Miroir à chaud Saveur Caramel ancel

Faire fondre le glaçage à environ 45°C.

#### 7. **DÉCOR VELOURS BLANC**

1 Spray Velours Blanc ancel

Utiliser l'aérosol à température ambiante (20 à 25°C). Bien agiter avant emploi.

#### 8. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat au micro-onde pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur le brownie. Procéder au montage en respectant l'ordre des étapes (1 à 7). Surgeler, démouler, puis glacer les bûchettes mandarine-champagne avec le glaçage saveur caramel à 30°C (étape 8). Placer les bûchettes miel-nougat encore congelées sur une feuille de papier cuisson puis les pulvériser de décor velours blanc à une distance d'environ 25 cm (étape 9). Disposer une bûchette de chaque parfum, côte à côte sur chaque fond de brownies (étape 10).