Bûche Vanille, Myrtille & Fruits Rouges
Pour 5 gouttières de 50 cm



1. ***FINANCIER AMANDE (1 PLAQUE 40X60 CM)***

   1000 g de Financier ancel
   300 g de beurre fondu
   400 g de blancs d'oeufs

   Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur un tapis de cuisson à rebords posé sur une plaque puis l'étaler uniformément. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson et détailler les bandes de 7×50 cm.

2. ***FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES***

   1000 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple. A l'aide d'un rouleau, étaler un rectangle d'environ 55×35 cm entre deux feuilles de papier cuisson. Placer au réfrigérateur pendant 30 min puis couper les bandes de 6×50 cm. Les chutes peuvent être

réutilisées. Placer les bandes de 6×50 cm sur les fonds de financier amande puis réserver au frais jusqu'au montage.

3. ***INSERT À LA MYRTILLE***

1250 g de Fourrage Myrtille ancel
625 g de chantilly

Incorporer la chantilly dans le fourrage myrtille en mélangeant délicatement. Répartir la crème légère dans des mini-gouttières de 50 cm. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur pour le montage.

4. ***MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE***

600 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
900 g d'eau tempérée
70 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
3000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et l'arôme naturel de vanille puis incorporer la chantilly en mélangeant délicatement.

5. ***GLAÇAGE POURPRE***

3000 g de Glaçage Miroir à chaud Pourpre ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la moitié de la mousse bavaroise à la Vanille dans les gouttières. Placer les inserts à la myrtille puis répartir le reste de mousse bavaroise. Placer les fonds de financier amande, côté fourrage croquant sur la bavaroise puis surgeler avant de démouler. Glacer avec le glaçage pourpre à 45°C puis décorer avec des myrtilles et du chocolat blanc.