

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 7x50 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 55x35 cm entre deux feuilles de papier cuisson. Placer au réfrigérateur pendant 30 min puis couper les bandes de 6x50 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.