Bûche Vanille Tahitensis, Caramel & Abricot
Pour 4 gouttières de 50 cm

1. ***FINANCIER AMANDE-NOIX DE COCO (1 PLAQUE 40X60 CM)***

   1000 g de Financier ancel
   300 g de beurre fondu
   400 g de blancs d'oeufs
   200 g de noix de coco râpée

   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 une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm puis l'étaler uniformément. Cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson et détailler les bandes de 8×50 cm. Réserver.

2. ***SIROP À LA VANILLE TAHITENSIS***

   300 g d'eau
   200 g de sucre
   10 g d' Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Porter le tout à ébullition puis laisser refroidir complètement avant d'imbiber le financier amande-noix de coco.

3. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC***

600 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur le financier amandenoix de coco. Placer au réfrigérateur pendant 30 min puis couper des bandes de 7,5×50 cm pour le fond des bûches. Réserver au frais pour le montage.

4. ***INSERT ABRICOT***

1200 g Fourrage Abricot Sélection ancel

Répartir le fourrage abricot dans des mini gouttières de 50 cm puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur jusqu'au montage.

5. ***MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

300 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
450 g d'eau tempérée
50 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
1500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

6. ***MOUSSE BAVAROISE CARAMEL***

200 g de Bavarois Alaska-express Caramel ancel
300 g d'eau tempérée
1000 g de crème fouettée

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

7. ***GLAÇAGE MIROIR ORANGE STRIÉ***

3000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel
QS de Colorant Jaune Sébalcé
QS de Colorant Rouge Sébalcé

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C. Séparer le glaçage en deux quantités identiques puis, à l'aide des colorants rouge et jaune, colorer un glaçage en orange.

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la mousse bavaroise à la vanille Tahitensis dans les gouttières. Placer les inserts abricot encore congelés en les enfonçant légèrement au centre de la gouttière afin de faire remonter la mousse bavaroise à la vanille. Chemiser les parois puis répartir la mousse bavaroise caramel. Déposer les fonds de financier amande-noix de coco, côté fourrage croquant sur la bavaroise caramel. Lisser à ras puis surgeler avant de démouler. Insérer les deux glaçages neutre et orange à 45°C dans un même récipient sans les mélanger entre eux. Glacer les gouttières, préalablement exemptées de givre, en versant doucement le mélange glaçage orange et neutre dans un mouvement assez rapide d'avant en arrière et en avançant doucement le long de la bûche pour former les stries. Couper les bûches, placer des embouts de chocolat blanc puis décorer avec du chocolat blanc et de la noix de coco.