Bûche Yuzu Fraise
Pour 4 gouttières

1. ***FINANCIER AMANDE-YUZU***

- 750 g de Financier ancel
- 225 g de beurre fondu
- 300 g de blancs d'oeufs
- 50 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé

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 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, démouler.

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

- 700 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur le financier amande-yuzu. Placer au réfrigérateur pendant 30 min puis couper 4

bandes de 7,5×50 cm pour les fonds des bûches. Réserver au frais pour le montage.

3. ***INSERT FRAISE***

• 1400 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

Répartir le fourrage fraise dans 4 mini gouttières de 50 cm puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur jusqu'au montage.

4. ***MOUSSE BAVAROISE AU YUZU***

• 250 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
• 375 g d'eau tempérée
• 80 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
• 1250 g de crème fouettée

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

5. ***MOUSSE BAVAROISE FRAISE***

• 200 g de Bavarois Alaska-express Fraise 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.

6. ***DÉCOR VELOURS ROUGE***

• 1 Spray Velours Rouge ancel

S'assurer d'avoir placer l'aérosol à une température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la mousse bavaroise au yuzu dans les gouttières. Placer les inserts fraise encore congelés en les enfonçant légèrement au centre de la gouttière afin de faire remonter la mousse bavaroise au yuzu. Chemiser les parois puis répartir la mousse bavaroise fraise. Déposer les fonds de financier amande-yuzu, côté fourrage croquant fruits rouges sur la mousse bavaroise fraise. Lisser à ras puis surgeler avant de démouler. Pulvériser le décor velours rouge à une distance d'environ 20 cm sur les bûches encore congelées puis décorer.