

Bûche brillance éternelle

3 gouttières de 50 cm

GÂTEAU DE SAVOIE AU CHOCOLAT (1 PLAQUE DE 40X60 CM)

400 g de Gâteau de Savoie au Chocolat ancel
150 g d'œufs
200 ml de crème liquide à 35 % M.G.

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Etaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole.

FOURRAGE CROQUANT AU CHOCOLAT BLANC

600 g de Fourrage Croquant au Chocolat Blanc ancel

Si nécessaire, ramollir le fourrage au micro-ondes, puis l'étaler sur 1 rectangle de 25,5x50 cm de gâteau de Savoie au chocolat. Après réfrigération, couper le rectangle en 3 bandes de 8,5x50 cm pour le fond des bûches.

Détailler le restant du gâteau de Savoie au chocolat en 3 bandes de 3x50 cm de long pour les inserts.

MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT

120 g de Bavaois Alaska-express Chocolat ancel
180 g d'eau
600 g de chantilly sucrée à 5 %

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

MOUSSE BAVAROISE FRAMBOISE

230 g de Bavaois Alaska-express Framboise ancel
350 g d'eau
1150 g de chantilly sucrée à 5 %

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

GLAÇAGE NOIR

1500 g de Glaçage Miroir à chaud Noir ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à 45°C. Si la consistance du glaçage n'est pas assez fluide à 35°C, ajouter jusqu'à 5% d'eau.

MACARONS FRAMBOISE (30 MACARONS)

250 g de Macaron ancel
25 g de Colorant Rouge Sébaldé
25 g d'eau
90 g de Framboise Linzer avec Pépins ancel

Mélanger la préparation pour coques à macarons, le colorant rouge et l'eau 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse. Dresser 60 coques à macaron de 2 cm de Ø à la poche à douille sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire sur plaque doublée à 130 °C environ 10 min en four ventilé tirage ouvert ou 15 min en four à sole tirage ouvert.

Après refroidissement, décoller les coques de la toile de cuisson puis les garnir de framboise Linzer.

MONTAGE ET FINITION

Répartir la mousse bavaoise chocolat dans les gouttières. Placer les inserts de gâteau de Savoie au chocolat 3x50 cm puis répartir la mousse bavaoise framboise. Déposer les fonds de gâteau de Savoie au chocolat recouvert de fourrage croquant au chocolat blanc 8,5x50 cm puis surgeler.

Démouler, puis napper de glaçage noir à 35°C. Décorer les bûches avec les macarons à la framboise.

