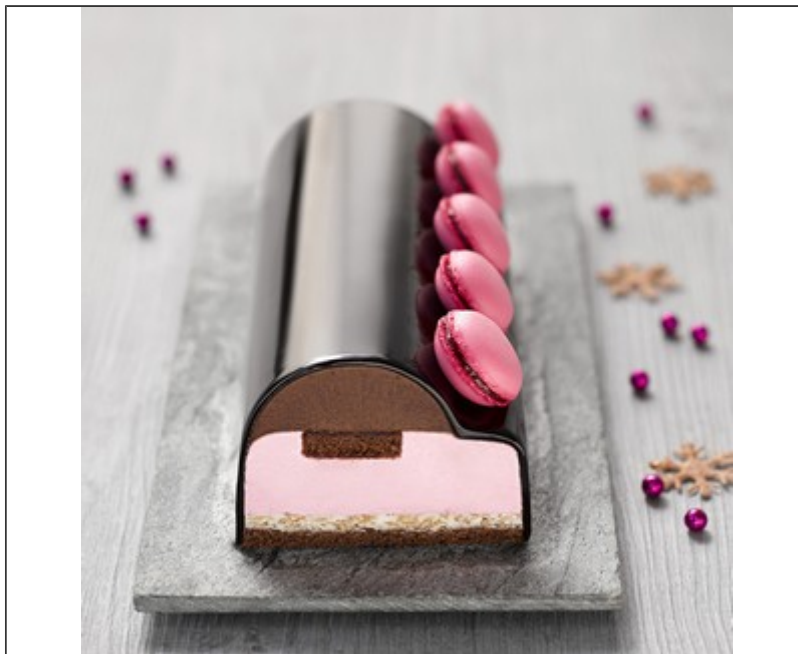


Bûche Brillance Eternelle
Pour 3 gouttières



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

400 g de Gâteau de Savoie Nature ancel
50 g de cacao
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 ou des plaque(s) recouverte(s) de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole.

2. **FOURRAGE CROQUANT AU CHOCOLAT BLANC**

600 g de Fourrage Croquant au Chocolat Blanc ancel

Si nécessaire, ramollir le fourrage au micro-onde, puis l'étaler sur 1 rectangle de 25,5×50 cm de gâteau de Savoie au chocolat. Après réfrigération, couper le rectangle en bandes de 8,5×50 cm pour le fond des bûches (selon le nombre de bûches souhaité).

Détailler le restant du gâteau de Savoie au chocolat en bandes de 3×50 cm de long pour les inserts.

3. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT**

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

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

4. **MOUSSE BAVAROISE FRAMBOISE**

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

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

5. **GLAÇAGE NOIR**

1500 g de Glaçage Miroir à chaud Noir ancel

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

6. **MACARONS FRAMBOISE**

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 des coques à macaron de 2 cm de Ø (environ 20 coques par bûche) 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.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la mousse bavaroise chocolat dans les gouttières. Placer les inserts de gâteau de Savoie au chocolat 3×50 cm puis répartir la mousse bavaroise framboise. Déposer les fonds de gâteau de Savoie au chocolat recouvert de fourrage croquant au chocolat blanc 8,5×50 cm puis surgeler. Démouler, puis napper de glaçage noir à 35°C. Décorer les bûches avec les macarons à la framboise.