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 Sébalcé
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.