Bûche Délicate Gourmandise Poire, Chocolat & Champagne
Pour !4 gouttières de 50 cm



1. ***GÉNOISE***

250 g de Génoise ancel
150 g d'oeufs
50 g d'eau

Au batteur, à l'aide du fouet, battre tous les ingrédients 1 min en première vitesse puis environ 7 min à grande vitesse. Etaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 10 min à 220°C en four à sole ou à 200°C en four ventilé.

2. ***SIROP AU CHAMPAGNE***

250 ml de Champagne Gratien
250 g de sucre

Chauffer le tout jusqu'à dissolution du sucre puis laisser refroidir complètement avant d'imbiber la génoise.

3. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT***

   1000 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur la plaque de génoise. Placer au réfrigérateur pendant 30 min puis couper des bandes de 7,5×50 cm pour les fonds des bûches. Réserver au réfrigérateur.

4. ***INSERT CRÉMEUX CHOCOLAT AU CHAMPAGNE***

   900 g de crème liquide à 35% M.G.
   100 g de Champagne Gratien
   200 g de Crémeux Chocolat ancel

   Dans une casserole, porter la crème et le champagne à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et champagne puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire puis couler immédiatement dans des mini gouttières. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.

5. ***MOUSSE BAVAROISE POIRE***

   300 g de Bavarois Alaska-express Poire ancel
   450 g d'eau tempérée
   1500 g de chantilly

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

6. ***MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT***

   200 g de Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait ancel
   300 g d'eau tempérée
   1000 g de chantilly

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

7. ***GLAÇAGE IVOIRE***

3000 g de Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la mousse bavaroise poire dans les gouttières puis chemiser l'intérieur pour éviter les bulles d'air. Placer les inserts crémeux chocolat au champagne en les enfonçant légèrement au centre de la gouttière. Répartir la mousse bavaroise chocolat au lait puis déposer les fonds de génoise, côté fourrage croquant sur la bavaroise. Lisser à ras puis surgeler avant de démouler. Glacer les bûches, préalablement exemptées de givre avec le glaçage ivoire à 30°C. Repasser les bûches quelques min au congélateur afin de fixer le glaçage puis couper. Déposer les embouts de chocolat noir puis décorer avec du chocolat noir, du chocolat au lait ainsi que des cristallines de poires.