Bûche Douceur de Savoie
Pour !4 gouttières de 50 cm soit !8 bûches de 24 cm de 6 personnes par bûche



1. ***GÂTEAU DE SAVOIE CANNELLE - PLAQUE(S) DE 40X60 CM***

   400 g de **Gâteau de Savoie ancel**
   200 ml de crème liquide à 35% de M.G.
   4 g de cannelle moulue
   150 g d'œufs

   Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, battre tous les ingrédients pendant 3 minutes. Étaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis cuire environ 10 minutes à 200°C. Après complet refroidissement, retirer le papier cuisson, puis couper des bandes de 8×50 cm.

2. ***INSERT POIRE FAÇON TATIN***

   1600 g de **Fourrage Poires en Cubes façon Tatin ancel**

   Répartir le fourrage dans 4 mini-gouttières de 50 cm, puis surgeler.

3. ***CRÉMEUX CARAMEL***

125 g de **sucre**
1250 L de **crème liquide à 35% de M.G.**
250 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, caraméliser le sucre avec une cuillerée à soupe d'eau. Décuire avec la crème, puis porter le tout à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de caramel, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Laisser refroidir environ 15 minutes dans la casserole en remuant régulièrement. Verser 250 g de crémeux dans chaque mini-gouttière contenant l'insert poire façon Tatin, puis surgeler. Démouler, puis réserver au congélateur. Réserver le reste du crémeux au réfrigérateur, filmé au contact.

4. ***MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT***

240 g de jaunes d'œufs
350 g d'œufs
120 g de sucre
120 g d'eau
800 g de chocolat de couverture noir à 70% de cacao
1500 g de crème liquide à 35% de M.G

Réaliser une pâte à bombe : au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse moyenne, monter les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Verser le sirop sur les œufs. Continuer de battre à vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement. Monter la crème au batteur pour obtenir une crème de texture souple. Incorporer la pâte à bombe dans le chocolat, puis ajouter progressivement la crème montée.

5. ***GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

3000 g de **Glaçage façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les gouttières à bûches à mi-hauteur de mousse légère chocolat. Déposer les inserts poire façon Tatin et crémeux caramel dans les moules, en les enfonçant légèrement. Couvrir de mousse légère chocolat, puis déposer les fonds de gâteau de Savoie cannelle.

Surgeler, puis démouler les bûches. Glacer avec le glaçage façon rocher chocolat au lait à 40°C.

Taper la grille pour éviter une couche de glaçage trop épaisse. Couper les bûches, puis placer des embouts en chocolat au lait. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, monter le reste de crémeux caramel quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche.

Dresser le crémeux caramel sur les bûches à la poche munie d'une petite douille Saint-Honoré. Parsemer d'amandes bâtonnets caramélisées, puis décorer.