Bûche éclat Bourbon
Pour !4 gouttières de 50 cm soit !8 bûches de 24 cm de 6 personnes



1. ***CROUSTILLANT CARAMEL SEL DE GUÉRANDE***

   800 g de **Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel**
   800 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**

   Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis incorporer le crumble. Étaler uniformément le croustillant en un rectangle de 30×50 cm, puis réfrigérer environ 1 heure. Couper 4 bandes de 7,5×50 cm, puis réserver au congélateur afin de faciliter la manipulation lors du montage des bûches.

2. ***INSERT ANANAS FAÇON TATIN***

   2000 g de **Fourrage Ananas en Morceaux façon Tatin ancel**

   Répartir le fourrage dans 4 mini-gouttières de 50 cm, puis surgeler. Démouler, puis réserver au congélateur.

3. ***BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON***

400 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
600 g d'eau tempérée
60 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
2000 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau puis ajouter la pâte de vanille. Incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. ***DÉCOR VELOURS BLANC***

1 **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

5. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les gouttières à mi-hauteur de bavaroise à la vanille Bourbon, puis déposer les inserts ananas façon Tatin en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise à la vanille Bourbon dans les moules, puis déposer le croustillant caramel sel de Guérande. Surgeler, puis démouler. Appliquer le décor velours blanc sur les bûches, à une distance d'environ 20 cm. Couper les bûches, placer des embouts en chocolat noir, puis décorer d'ananas séchés et de tuiles de sucre.