Bûche Elixir Enchanté – Pistache, Abricot & Verveine
Pour !4 gouttières de 50 cm de longueur (!8 bûches de 24 cm - 6 personnes par bûche)



1. ***FINANCIER PISTACHE***

   500 g de **Financier ancel**
   150 g de beurre fondu
   200 g de blancs d'œufs
   50 g de **Pâte Pistache cresco**

   Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40 x 60 cm, répartir uniformément la préparation. Cuire à 170°C environ 15 minutes, puis après refroidissement, retirer le tapis de cuisson et surgeler.

2. ***CRÉMEUX À LA VANILLE BOURBON ET À LA VERVEINE***

   1500 g de crème liquide à 35% M.G.
   10 g de feuilles de verveine séchées
   15 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
   300 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide à 60°C et ajouter la verveine puis laisser infuser quelques minutes. Passer à l'étamine, ajouter la pâte de Vanille Bourbon avec grains puis porter le mélange à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux à la crème infusée à la verveine puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet, si nécessaire. Verser le crémeux sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40 x 60 cm. Surgeler puis retirer le tapis. Poser le crémeux congelé sur le financier pistache puis réserver au congélateur.

3. ***INSERT ABRICOT***

1400 g de **Fourrage Abricot Sélection ancel**

Répartir le fourrage abricot dans 4 mini gouttières puis surgeler et démouler. Réserver au congélateur.

4. ***BAVAROISE PISTACHE***

250 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
375 g d'eau tempérée
100 g de **Pâte Pistache cresco**
1250 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter la pâte pistache puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

5. ***GLAÇAGE MIROIR NEUTRE***

2000 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Répartir la moitié de la bavaroise pistache dans les gouttières puis déposer les inserts abricot en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise pistache puis lisser à ras. Surgeler puis démouler. Dans le financier recouvert de crémeux à la Vanille Bourbon et à la verveine, couper 4 bandes de 8 x 50 cm. Glacer les bûches avec le glaçage miroir à chaud neutre à 45°C puis passer au surgélateur quelques minutes afin de fixer le glaçage. Poser les bûches glacées sur les fonds de financier-crémeux. Couper les bûches puis placer les embouts de bûches et les côtés en chocolat blanc parsemés de pistaches hachées. Décorer.