Bûche Joyau de Noël – Caramel, Poire & Fèves de Tonka
Pour !4 gouttières de 50 cm de longueur (!8 bûches de 24 cm - 6 personnes par bûche)



1. ***CROUSTILLANT SPÉCULOOS***

   1000 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**
   600 g de **Fourrage Croquant Spéculoos ancel**

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant spéculoos quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. A l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant spéculoos jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Etaler uniformément le mélange, en un rectangle de 40 x 50 cm puis placer au frais pendant 1 heure. Couper 4 bandes de 8 x 50 cm puis réserver au frais.

2. ***CRÉMEUX CARAMEL***

   100 g de **sucre**
   1000 L de **crème liquide à 35% de M.G.**
   200 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. Débuller au fouet, si nécessaire puis laisser refroidir environ 10 minutes dans la casserole en remuant régulièrement. Répartir dans 4 mini gouttières de 50 cm, puis surgeler.

3. ***INSERT POIRES ET FÈVES DE TONKA***

1600 g de **Fourrage Poire en Cubes ancel**
30 g d'**Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé**

Incorporer l'arôme naturel de fèves de tonka dans le fourrage poire puis le répartir dans les 4 mini gouttières sur le crémeux caramel congelé. Surgeler et démouler puis réserver pour le montage.

4. ***BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON***

1200 g de lait entier
60 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
200 g de jaunes d'oeufs
260 g de sucre
12 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
1200 g de crème fouettée de texture ferme

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de vanille. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant et pâte de vanille sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à 25°C. Incorporer progressivement la
crème fouettée.

5. ***GLAÇAGE MIROIR CARAMEL***

2000 g de **Glaçage Miroir à chaud saveur Caramel ancel**

Faire fondre le glaçage miroir à chaud saveur caramel au micro-ondes à environ 45°C.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Répartir dans les gouttières à mi-hauteur la mousse bavaroise à la vanille Bourbon puis déposer les inserts poires et fèves de tonka et crémeux caramel et répartir le reste de mousse bavaroise à la vanille Bourbon. Placer les bandes de croustillant spéculoos puis surgeler avant de démouler. Glacer les bûches avec le glaçage miroir saveur caramel à 30°C puis placer les bûches quelques

minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Masquer les bords d’amandes caramélisées, placer les embouts en chocolat puis décorer.