

Bûche La clairière aux framboises

Pour 12 flans en cadres de 56x9 cm (14 bûches de 28 cm - 18 personnes par bûche)



1. **PÂTE SUCRÉE**

250 g de beurre en pommade
250 g de sucre glace
100 g d'œufs
20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
500 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler deux bandes de pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis fonder les cadres.

2. **APPAREIL À FLAN À LA VANILLE BOURBON**

2000 g de lait entier
60 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
500 g de sucre
200 g d'œufs
240 g de jaunes d'œufs

180 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.

Porter à ébullition le lait, la pâte de vanille et la moitié du sucre. Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. À ébullition, verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute, puis incorporer la crème froide. Verser l'appareil à flan dans les cadres foncés puis laisser refroidir en cellule pendant au moins 1 heure. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C. Retirer les cadres avant complet refroidissement.

3. **FRAMBOISES**

500 g de framboises entières

4. **CRÈME DIPLOMATE COCO**

200 g de **Diplomate à froid ancel**

70 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalec**

500 g d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte aromatique de noix de coco et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant le montage des bûches.

5. **MONTAGE & FINITION**

Couper les bandes de flans. À l'aide d'une poche munie d'une douille Saint-Honoré, dresser la crème diplomate coco sur les côtés du flan. Ajouter 2 rangées de framboises. Décorer.