

Bûche Le jardin d'hiver épicé

Pour 15 moules en silicone réf. : Silikomart 20.448.13.0065



1. **CROUSTILLANT SPÉCULOOS**

500 g de **Fourrage Croquant Spéculoos ancel**

500 g de crumble cuit 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 25×25 cm, puis réfrigérer environ 1 heure. Couper 5 bandes de 5×25 cm, puis réserver au réfrigérateur.

2. **CRÉMEUX CHOCOLAT**

100 g de **Crèmeux Chocolat ancel**

500 g de crème liquide à 35% de M.G.

QS d'épices de Noël

Dans une casserole, porter la crème et les épices de Noël à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser immédiatement le crèmeux dans

les plus petits moules à inserts puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

3. **BAVAROISE À L'ORANGE**

100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
150 g de jus d'orange tempéré
1 g d'**Arôme Naturel d'Orange Zeste Sébalcé**
500 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans le jus d'orange et l'arôme orange puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement. Répartir la bavaroise dans les plus grands moules à inserts puis déposer les inserts de crémeux chocolat en les enfonçant jusqu'au ras du moule. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur.

4. **BAVAROISE AU CHOCOLAT**

100 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat ancel**
150 g d'eau tempérée
500 g de crème fouettée

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

5. **DÉCOR VELOURS BRUN**

1 **Spray Velours Brun 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.

6. **MONTAGE & FINITION**

Remplir les moules à bûche à mi-hauteur de bavaroise au chocolat puis déposer les inserts en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise au chocolat puis déposer les fonds de croustillant Spéculoos. Surgeler puis démouler. Appliquer le décor velours brun à une distance d'environ 20 cm sur les bûches encore congelées. Décorer les bûches.