

Bûche Le Verger Vanillé

Pour 14 gouttières de 50 cm (!8 bûches de 24 cm - !6 personnes par bûche)



1. **BISCUIT MOELLEUX À LA NOISETTE D'ITALIE**

50 g de beurre pommade
150 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
150 g de cassonade
10 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
200 g de jaunes d'œufs
250 g de blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
200 g de farine
5 g de **Baking Powder ancel**
160 g de noisettes grossièrement hachées, légèrement torréfiées

Au batteur, à l'aide du fouet, émulsionner le beurre, la pâte de noisette, la cassonade, la pâte de vanille et les jaunes d'œufs. Monter les blancs avec le sucre semoule puis les incorporer progressivement dans le premier mélange. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever. Étaler la masse sur un tapis de cuisson à bords, parsemer les noisettes hachées puis cuire environ 15 minutes à 170°C.

2. **INSERT POIRE FAÇON TATIN**

1600 g de **Fourrage Poire façon Tatin ancel**

Répartir le fourrage dans 4 mini-gouttières de 50 cm, puis surgeler.

3. **CRÉMEUX NAMELAKA À LA NOISETTE D'ITALIE**

500 g de chocolat au lait de couverture fondu

275 g de lait entier

600 g de crème liquide à 35% de M.G.

150 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

8 g de **Gélatine 200 Bloom en Poudre (au choix) Sébalcé**

40 g d'eau froide

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, porter le lait à ébullition puis ajouter la gélatine hydratée. Verser le lait chaud sur le chocolat au lait fondu puis mélanger délicatement. Incorporer la crème froide et la pâte de noisette en émulsionnant au mixeur plongeant. Répartir le tout dans les 4 mini-gouttières contenant le fourrage poire façon tatin puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

4. **BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON**

250 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**

375 g d'eau tempérée

40 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**

1250 g de crème montée

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

5. **GLAÇAGE MIROIR VANILLE**

1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

QS de **Graines de Vanille de Madagascar Sébalcé**

Chauffer le glaçage à environ 50°C puis ajouter les graines de vanille.

6. **MONTAGE & FINITION**

Remplir les moules à bûche à mi-hauteur de bavaroise à la vanille Bourbon puis déposer les inserts

poire et le crémeux namelaka à la noisette d'Italie en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise à la vanille Bourbon puis déposer les fonds de biscuit moelleux à la noisette d'Italie. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches avec le glaçage miroir vanille à 45°C. Placer immédiatement les bûches au congélateur quelques minutes afin de fixer le glaçage. Couper puis décorer les bûches.