Bûche Les collines enneigées
Pour !4 gouttières de 50 cm (!8 bûches de 24 cm – !6 personnes par bûche)



1. ***BISCUIT VARÉSIEN AU CITRON***

500 g de **Cake Varésien ancel**
250 g de beurre pommade
250 g d'œufs
20 g d'**Arôme Naturel de Citrons Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse rapide, mélanger tous les ingrédients pendant 5 minutes. Étaler uniformément la masse sur un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm puis cuire environ 15 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson.

2. ***FOURRAGE CROQUANT PISTACHE***

1000 g de **Fourrage Croquant Pistache ancel**

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur le biscuit Varésien au citron. Placer au réfrigérateur pendant 30 minutes puis couper 4 bandes de 8×50 cm. Réserver au frais pour le montage.

3. ***INSERT AU CITRON***

1600 g de **Garniture Citron ancel**

Répartir la garniture citron dans 4 mini-gouttières de 50 cm puis surgeler.
Démouler et réserver au surgélateur.

4. ***BAVAROISE À LA PISTACHE***

250 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
375 g d'eau tempérée
180 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
100 g de sucre
1250 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et la pâte de pistache puis incorporer la crème montée avec le sucre en mélangeant délicatement.

5. ***GLAÇAGE MIROIR À LA PISTACHE***

1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
75 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

Faire fondre le glaçage à environ 45°C puis ajouter la pâte de pistache.

6. ***GUIMAUVE AU LIMONCELLO***

Étape 1 :
• 50 g de jus de citron
• 50 g de Limoncello*
• 15 g de **Gélatine 200 Bloom en Poudre** (au choix) Sébalcé
• 100 g de sucre inverti

Étape 2 :
• 50 g d'eau
• 50 g de jus de citron
• 140 g de sucre inverti
• 360 g de sucre

Étape 1 : Hydrater la gélatine avec le jus de citron et le Limoncello puis réserver au réfrigérateur.
Faire fondre la masse de gélatine quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer dans le sucre

inverti. Chauffer le mélange à 40°C puis foisonner au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide.

Étape 2 : Cuire l'eau, le jus de citron, le sucre et le sucre inverti à 110°C. Verser progressivement ce mélange dans le mélange de l'étape 1, à vitesse moyenne, puis battre à vitesse maximale jusqu'à refroidissement à 25°C. À la poche à douille unie, dresser des bandes de guimauve en imitant de la neige sur une plaque recouverte de papier cuisson graissée à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Saupoudrer légèrement de coco râpée. Il est conseillé de surgeler la guimauve afin de faciliter la manipulation lors du montage.

7. ***CRÉMEUX PISTACHE***

350 g de **Crémeux Pistache ancel**

8. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les moules à bûche à mi-hauteur de bavaroise à la pistache puis déposer les inserts au citron en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise à la pistache puis déposer les fonds de biscuit Varésien au citron, côté fourrage croquant pistache contre la bavaroise. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches avec le glaçage miroir à la pistache à 30°C. Sitôt glacées, placer les bûches quelques minutes au surgélateur afin de fixer le glaçage. Couper puis masquer les bords des bûches de poudre de pistache. Couper des bandes de guimauve au Limoncello à la taille des bûches puis les déposer dessus. À l'aide de la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré, dresser le crémeux pistache sur la guimauve au Limoncello. Décorer les bûches.

9. **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*