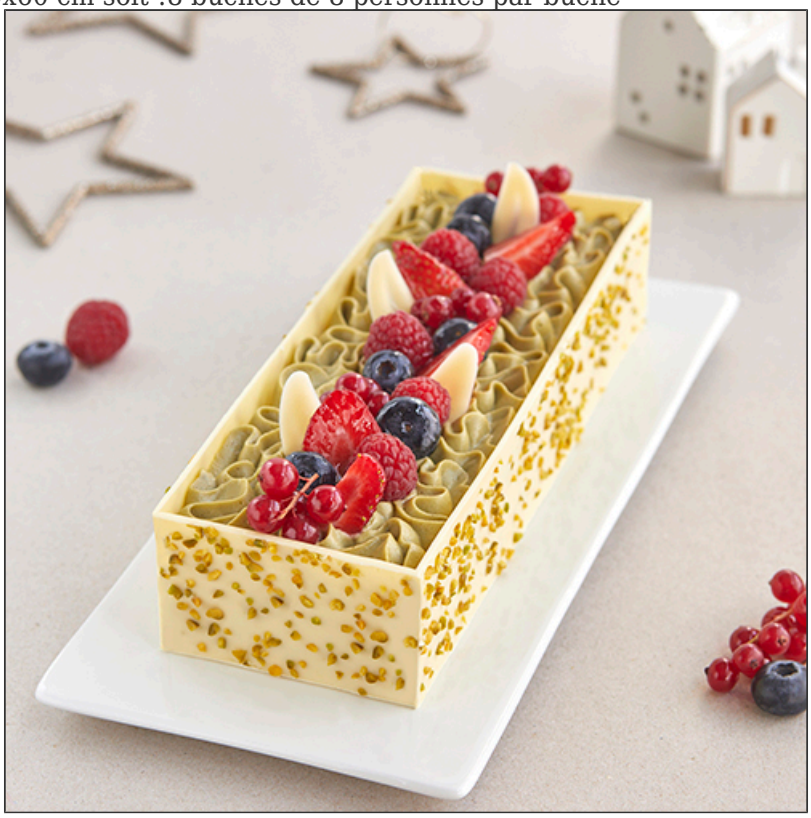
Bûche l’Eveil des Saveurs
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm soit !8 bûches de 8 personnes par bûche



1. ***FINANCIER AMANDE - CADRE(S) DE 40X60 CM***

   1000 g de **Financier ancel**
   300 g de beurre fondu
   400 g de blancs d’œufs

   Au batteur, à l’aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu’à obtention d’une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque recouverte d’un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm, puis l’étaler uniformément. Cuire environ 15 minutes à 170°C en four ventilé ou 20 minutes à 170°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer le tapis de cuisson.

2. ***FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES***

   500 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**

   Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l’étaler uniformément sur la plaque de financier. Réserver au réfrigérateur.

3. ***BAVAROISE PISTACHE***

300 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
450 g d'eau tempérée
230 g de **Pâte de Pistache Premium Colorée Sébalcé**
1500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter la pâte de pistache puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. ***COMPOTÉE FRAMBOISE***

1500 g de **Fourrage Framboise avec Morceaux ancel**
3 feuilles de **Gélatine OR Sébalcé**

Incorporer la gélatine, préalablement hydratée et fondue, dans le fourrage framboise à température ambiante.

5. ***CRÈME DIPLOMATE PISTACHE***

750 g d'eau froide (10°C maximum)
300 g de **Diplomate à froid ancel**
100 g de **Pâte de pistache Premium Colorée Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour crème diplomate à froid. A l'aide du fouet, mélanger 1 minute en 1ère vitesse, puis battre 4 minutes à grande vitesse. Incorporer la pâte de pistache à l'aide d'un fouet à main. La crème doit être réalisée juste avant le dressage sur les bûches.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Déposer le financier amande surmonté de la couche de fourrage croquant fruits rouges dans le cadre. Recouvrir de bavaroise pistache, puis surgeler. Étaler la compotée framboise sur la bavaroise pistache, puis surgeler de nouveau. Retirer le cadre, puis ébarber les bords avant de couper 4 bandes de 8,5 cm de large dans le sens de la longueur. Couper en bûches selon la taille souhaitée, puis dresser la crème diplomate pistache à la poche munie d'une douille Saint-Honoré. Décorer de fruits rouges frais.