Bûche Majesté
Pour !5 gouttières

1. ***MOELLEUX AMANDE (CADRE DE 40X60 CM)***

   750 g de Financier ancel
   225 g de beurre pommade
   450 g d'œufs
   200 g d'amandes effilées grillées

   Mélangez au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre et les œufs à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporer les amandes effilées puis étaler la masse dans un cadre déposé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé et à 200°C en four à sole puis laisser refroidir.

2. ***MOUSSE BAVAROISE FRUIT DE LA PASSION***

   330 g de Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion ancel
   500 g d'eau
   1650 g de chantilly sucrée à 10 %

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

3. ***GELÉE AU CHAMPAGNE***

40 g d'eau
80 g de sucre
7 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
300 g de champagne
8 gouttes d'Arôme Orange Zeste Sébalcé (facultatif)

Faire bouillir l'eau avec le sucre puis incorporer les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Mélanger jusqu'à dissolution puis ajouter le champagne (suivi de l'arôme orange zeste). Laisser refroidir à température ambiante.

4. ***MOUSSE BAVAROISE CARAMEL***

200 g de Bavarois Alaska-express Caramel ancel
300 g d'eau
1000 g de chantilly sucrée à 10 %

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

5. ***GARNITURE CARAMEL***

750 g de Garniture Caramel ancel

Etaler la garniture caramel sur le moelleux amande puis couper des bandes de 8×50 cm (autant que de gouttières). Réserver au surgélateur.

6. ***GLAÇAGE AU CARAMEL***

2250 g de Garniture Caramel ancel
9 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
350 g d'eau chaude

Chauffer la garniture caramel au micro-onde à environ 50°C en mélangeant à l'aide d'une spatule. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude puis l'incorporer à la garniture caramel.

7. ***FLORENTIN***

150 g de Florentin Braun
70 g d'amandes hachées

Mélanger tous les ingrédients à sec puis répartir le mélange sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson sur environ 1/2 cm d'épaisseur. Cuire à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole jusqu'à obtention d'une couleur caramel.

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la mousse bavaroise fruit de la passion dans les gouttières, chemiser puis surgeler. Couler la gelée au champagne dans les gouttières puis surgeler à nouveau. Répartir ensuite la mousse bavaroise caramel puis recouvrir avec le moelleux amande recouvert de garniture caramel. Surgeler, démouler puis glacer les bûches avec le glaçage caramel. Décorer avec des brisures de florentin.