

Bûche Poire pétillante

Pour 14 gouttières de 50 cm (18 bûches de 24 cm - 16 personnes par bûche)



1. **GÉNOISE**

250 g de **Génoise ancel**

150 g d'œufs

50 g d'eau

Au batteur, à l'aide du fouet, battre tous les ingrédients 1 minute en première vitesse puis environ 7 minutes à grande vitesse. Etaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 10 minutes à 220 °C en four à sole ou à 200 °C en four ventilé.

2. **SIROP AU CHAMPAGNE***

250 ml de champagne

250 g de sucre

Chauffer le tout jusqu'à dissolution du sucre puis laisser refroidir complètement avant d'imbiber la génoise.

3. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT**

1000 g de **Fourrage Croquant Chocolat ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur la plaque de génoise. Placer au réfrigérateur pendant 30 minutes puis couper 4 bandes de 7,5×50 cm pour les fonds des bûches. Réserver au réfrigérateur.

4. **INSERT CRÉMEUX CHOCOLAT AU CHAMPAGNE***

900 g de crème liquide à 35% de M.G.

100 g de Champagne

200 g de **Crèmeux Chocolat ancel**

Dans une casserole, porter la crème et le champagne à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de champagne puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire puis couler immédiatement dans 4 mini gouttières. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.

5. **BAVAROISE POIRE ET VANILLE TAHITENSIS**

300 g de **Bavarois Alaska-express Poire ancel**

450 g d'eau tempérée

25 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

1500 g de crème fouettée

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

6. **BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT**

200 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait ancel**

300 g d'eau tempérée

1000 g de crème fouettée

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

7. **GLAÇAGE À LA VANILLE TAHITENSIS**

1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
30 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

Faire fondre le glaçage à environ 50°C et ajouter l'extrait de vanille.

8. **MONTAGE & FINITION**

Répartir la bavaroise poire et vanille Tahitensis dans les 4 gouttières puis chemiser l'intérieur pour éviter les bulles d'air. Placer les inserts crémeux chocolat au champagne en les enfonçant légèrement au centre de la gouttière. Répartir la bavaroise chocolat au lait puis déposer les fonds de génoise, côté fourrage croquant sur la bavaroise. Lisser à ras puis surgeler avant de démouler. Glacer les bûches, préalablement exemptées de givre avec le glaçage ivoire à 30°C. Repasser les bûches quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage puis couper. Déposer les embouts de chocolat blanc puis décorer.

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