Bûche Prestige
Pour !5 gouttières



1. ***BISCUIT FINANCIER AMANDE (1 PLAQUE DE 40X60CM)***

1000 g de Financier ancel
300 g de beurre fondu
400 g de blancs d'oeufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir puis étaler la masse dans un cadre déposé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson. Détailler 5 bandes de 8×50 cm puis réserver au congélateur.

2. ***MOUSSE BAVAROISE FRAISE***

500 g de Bavarois Alaska-express Fraise ancel
750 g d'eau
2500 g de chantilly sucrée à 10%

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

délicatement.

3. ***COMPOTÉE DE FRAISE***

1250 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

4. ***CRÈME BRÛLÉE AU CHAMPAGNE ET À LA VANILLE BOURBON***

600 g de jaunes d'oeufs
500 g de sucre
20 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
500 g de crème liquide à 35% M.G.
400 g de champagne

Blanchir les jaunes avec le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter la crème suivie du champagne. Verser la masse sur une plaque candissoire de 40×60 cm recouverte d'un tapis de cuisson ou sur un Flexipan à bord de 40×60 cm. Cuire environ 1 heure à 95°C. Pour faciliter le démoulage, surgeler après refroidissement. Détailler 5 bandes de 6×50 cm puis réserver au congélateur.

5. ***GLAÇAGE ROUGE***

2000 g de Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C au micro-onde.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Procéder au montage en respectant l'ordre des étapes. Surgeler, démouler puis glacer avec le glaçage rouge à 45°C. Masquer les bords avec des amandes hachées grillées colorées avec du Colorant Rouge Sébalcé. Décorer avec des fraises, des gousses de vanille et des décors en chocolat.