Bûche Soleil de Manille
Pour !8 bûches en silicone réf : Pavoni KE072



1. ***DACQUOISE NOIX DE COCO - PLAQUE(S) DE 40X60 CM***

150 g de poudre d’amande
210 g de sucre glace
60 g de farine
210 g de blancs d’œufs
90 g de sucre semoule
70 g de noix de coco râpée

Tamiser ensemble la poudre d’amande, le sucre glace et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé, suivi de la noix de coco râpée, puis mélanger doucement à l’aide d’une spatule pour obtenir une masse homogène mais bien aérée. Étaler la masse sur un tapis de cuisson, puis cuire environ 15 minutes à 180°C. Après complet refroidissement, retirer le tapis de cuisson.

2. ***FOURRAGE CROQUANT NOIX DE COCO***

1000 g de **Fourrage Croquant Noix de Coco ancel**

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur la dacquoise noix de coco. Réfrigérer, puis couper 8 fonds à la taille des bûches. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

3. ***INSERT MANGUE PASSION***

2000 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

Répartir le fourrage dans 4 mini-gouttières de 50 cm, puis surgeler. Démouler, puis réserver au congélateur.

4. ***BAVAROISE NOIX DE COCO***

400 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
600 g d'eau tempérée
260 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
2000 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau. Ajouter la pâte aromatique de noix de coco puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

5. ***DÉCOR VELOURS JAUNE***

1 **Spray Velours Jaune ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Répartir la moitié de la bavaroise noix de coco dans les moules en silicone. Couper les mini-gouttières d'insert mangue-passion à la longueur des moules, puis les insérer dans la bavaroise. Répartir le reste de bavaroise noix de coco dans les moules, puis déposer les fonds de dacquoise noix de coco, côté fourrage croquant noix de coco contre la bavaroise noix de coco.

Surgeler, puis démouler. Appliquer le décor velours jaune sur les bûches congelées, à une distance d'environ 20 cm. Placer les embouts de bûches, puis décorer.