

Bûche Tourbillon

Pour 4 gouttières de 50 cm



1. **BISCUIT JOCONDE (POUR DES PLAQUES DE 40X60 CM)**

750 g de Financier ancien
210 g de beurre fondu
300 g de jaunes d'œufs
450 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale.

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler la masse sur des plaques recouvertes de papier cuisson.

Cuire environ 10 min à 200 °C en four à sole ou 8 min à 180 °C en four ventilé. Après refroidissement, détailler une des feuilles de biscuit Joconde en bandes de 8 x 50 cm et réserver pour le montage.

2. **ROULÉ CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

1200 g de Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancien

Couper les deux feuilles de biscuit Joconde restantes en deux dans le sens de la longueur. Recouvrir chaque bande d'1/4 de crémeux caramel. Rouler puis serrer les bandes de biscuits dans une feuille de papier cuisson à l'aide d'une grille. Placer les roulés au surgélateur.

3. MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT

400 g de Bavarois Alaska express Chocolat ancel
600 g d'eau
2000 g de chantilly sucrée à 10%

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

4. GLAÇAGE CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

1800 g de Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel
7 feuilles de Gélatine Or ancel
100 g d'eau chaude

Chauffer le crémeux caramel au micro-ondes à environ 50°C en mélangeant de temps en temps à l'aide d'une spatule. Dissoudre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau puis l'incorporer au crémeux.

5. COMPOTÉE DE POIRE

1000 g de Fourrage Poire en cubes ancel

6. BÂTONNETS DE MERINGUE

300 g de Meringue ancel
150 g d'eau tempérée
150 g de sucre glace tamisé

Battre la préparation pour meringue et l'eau au fouet à grande vitesse pendant 10 min. Incorporer le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser des lignes de meringue à l'aide d'une poche à douille unie de 8 mm. Saupoudrer de cacao en poudre. Sécher au four environ 2 heures à 100°C maximum. Couper des bâtonnets de 3 à 4 cm.

7. MONTAGE ET FINITION

Dresser la mousse bavaroise chocolat dans chaque gouttière. Déposer un roulé au caramel au centre de la gouttière et le recouvrir de bavaroise. Dresser 1/4 de compotée de poire à la poche à douille sur chaque bûche.

Déposer une bande de biscuit de 8×50 cm sur les bûches avant de les surgeler. Démouler et napper congéleé de glaçage caramel. Masquer les bords d'amandes hachées caramélisées puis décorer le dessus de bâtonnets de meringue.