Bûche Traîneau Mangue-Passion Vanille Tahitensis
Pour !5 bûches

1. ***CRUMBLE***

   • 1250 g de Cookies ancel
   • 500 g de beurre

   Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser complètement refroidir.

2. ***CROUSTILLANT SPECULOOS***

   • 400 g de Fourrage Croquant Speculoos ancel

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant speculoos au micro-ondes puis incorporer le crumble jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartir la masse au fond d'un cadre 40×60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson puis réfrigérer.

3. ***INSERT MANGUE-PASSION***

- 2200 g de Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel

Étaler le fourrage uniformément dans un cadre posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Surgeler puis décadrer et réserver au congélateur pour le montage.

4. ***BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

- 2 L de lait entier
- 500 g de sucre
- 400 g de jaunes d'oeufs
- 100 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
- 25 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé
- 2000 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 300 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le mélange lait-sucre encore bouillant sur le mélange jaunes d'oeufs-sucre-vanille. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée et laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème fouettée.

5. ***CRÉMEUX FRUIT DE LA PASSION***

- 850 g de crème liquide à 35% M.G.
- 150 g de jus de fruit de la passion
- 200 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le jus de fruit de la passion. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et jus de fruit de la passion puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire. Verser dans un récipient puis filmer au contact et réfrigérer. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux passion quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche.

6. ***MACARONS***

- 10 g de Colorant Jaune Sébalcé
- 90 g d'eau
- 500 g de Macaron ancel

Porter l’eau et le colorant à ébullition puis verser sur la préparation pour macarons. Au batteur à l’aide d’une feuille, battre 5 min à grande vitesse. A l’aide d’une poche à douille unie, dresser des coques à macaron de 2 à 3 cm de Ø sur une plaque recouverte d’un tapis de cuisson. Cuire sur plaque doublée à 130 °C environ 15 min en four ventilé tirage ouvert ou 25 min en four à sole tirage ouvert. Décoller après complet refroidissement.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Verser la moitié de la bavaroise à la vanille Tahitensis sur le croustillant speculoos puis déposer l’insert mangue-passion encore congelé. Verser le restant de bavaroise. Lisser à ras et surgeler. Couper des bandes de 7,5 cm de large puis recouper selon le nombre de portions souhaitées. A l’aide d’une poche munie d’une douille St Honoré, dresser le crémeux fruit de la passion sur la bavaroise à la vanille. Garnir les macarons avec le reste de crémeux fruit de la passion. Réaliser des décors en chocolat noir en forme de traineau puis décorer avec les macarons.