Bûche Vanille Bourbon Poire Tatin
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm soit !8 bûches de 6 personnes

1. ***FINANCIER AMANDES (POUR 2 PLAQUES DE 40X60 CM)***

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

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène puis diviser la masse sur 2 tapis de cuisson à bords de 40×60 cm. Cuire environ 15 minutes à 170°C. Laisser refroidir dans le cadre.

2. ***FOURRAGE CROQUANT SPECULOOS***

   1000 g de **Fourrage Croquant Speculoos ancel**

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple.

3. ***CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE BOURBON***

1400 g de **Diplomate à froid ancel**
3,5 L d'eau froide (10°C maximum)
105 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte de vanille Bourbon et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse.

La crème doit être réalisée en deux fois afin d'assurer une texture optimale :

- Un premier mélange pour 2 L d'eau froide et 800 g de diplomate à froid ancel pour la garniture des bûches.
- Un deuxième mélange pour 1,5 L d'eau froide et 600 g de diplomate à froid ancel pour la finition des bûches.

La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

4. ***INSERT POIRE FAÇON TATIN***

2000 g de **Fourrage Poire façon Tatin ancel**

Etaler le fourrage uniformément sur un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm puis surgeler.

5. ***MONTAGE & FINITION***

Déposer un fond de financier dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Etaler le fourrage croquant sur le financier puis réfrigérer. Réaliser le premier mélange de crème diplomate à la vanille Bourbon puis l'étaler sur le fourrage croquant, déposer le deuxième fond de financier sur la crème diplomate à la vanille Bourbon, suivi de l'insert poire façon tatin encore congelé. Surgeler le tout puis retirer le cadre. Couper en bandes de 8,5 cm de large puis selon la longueur souhaitée. Réaliser le deuxième mélange de crème diplomate à la vanille Bourbon pour la dresser à la poche sur les bûches. Décorer.