Bûche Zestes du Japon
Pour !4 gouttières de 50 cm soit !8 bûches de 24 cm de 6 personnes par bûche



1. ***CROUSTILLANT PRALINÉ SÉSAME NOIR***

Pour le praliné :

120 g de sucre
120 g de sésame noir torréfié
30 g d'huile de pépin de raisin

Pour le croustillant :

800 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**
250 g de praliné au sésame noir
800 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, puis incorporer le sésame noir. Laisser refroidir, puis mixer au robot coupe en incorporant progressivement l'huile.

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis incorporer le praliné suivi du crumble. Étaler uniformément le croustillant en un rectangle de 30×50 cm, puis réfrigérer environ 1 heure. Couper 4 bandes de 7,5×50 cm, puis réserver au congélateur afin de faciliter la manipulation lors du montage des bûches.

2. ***CRÉMEUX AU YUZU***

2000 g de crème liquide à 35% de M.G.
100 g de jus de citron
100 g de d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**
400 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter la crème, le jus de citron et l'arôme yuzu à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème, de jus de citron et d'arôme yuzu puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Laisser refroidir environ 15 minutes en remuant régulièrement, avant de répartir le crémeux dans 4 mini-gouttières de 50 cm. Surgeler, puis démouler. Réserver au congélateur pour le montage.

3. ***BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

400 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
600 g d'eau tempérée
60 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**
2000 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, puis ajouter l'extrait de vanille. Incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. ***GLAÇAGE MIROIR VANILLE***

1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
3 g de **Graines de Vanille de Madagascar Sébalcé**

Chauffer le glaçage à environ 45°C. Ajouter les graines de vanille.

5. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les gouttières à mi-hauteur de bavaroise à la vanille Tahitensis, puis déposer les inserts de crémeux au yuzu en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de bavaroise à la vanille Tahitensis dans les moules, puis déposer le croustillant praliné sésame noir. Surgeler, puis démouler. Glacer les bûches congelées avec le glaçage miroir vanille à 30°C. Placer immédiatement les bûches au congélateur quelques minutes afin de fixer le glaçage. Masquer les côtés de sésame noir, couper les bûches, puis placer des embouts en chocolat blanc et jaune. Décorer de nougatine de sésame noir et de zestes de yuzu.