

BÛCHE GOURMANDISE SCINTILLANTE

Pour 5 gouttières



1. **BISCUIT FINANCIER NOIX DE COCO (PLAQUES DE 40X60 CM)**

1000 g de Financier ancel
300 g de beurre fondu
400 g de blancs d'œufs
200 g de noix de coco râpée torréfiée à 180°C environ 15 min

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir puis étaler la masse sur les plaques recouvertes de toiles de cuisson. Cuire à 150°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer les toiles de cuisson.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT**

1200 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE FAÇON CRÈME BRÛLÉE**

600 g de Bavarois Alaska-Express Façon Crème Brûlée ancel
900 g d'eau
3000 g de chantilly sucrée à 10%

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

4. **COMPOTÉE D'ABRICOTS**

1250 g de Fourrage Abricot ancel

5. **GLAÇAGE JAUNE PAILLETÉ**

2000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

200 g de Décor Pailleté Argent ancel

40 g de Colorant Jaune Sébalcé

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 50°C puis incorporer le décor pailleté et le colorant à la spatule.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire, le fourrage croquant chocolat au micro-onde et l'étaler uniformément sur la première plaque de financier puis recouvrir avec la seconde. Après réfrigération, couper 5 bandes de 7x50 cm. A l'aide d'une poche à douille, déposer 400 g de mousse bavaroise façon crème brûlée dans chaque gouttière puis chemiser les bords. Répartir la compotée d'abricots suivie du reste de mousse bavaroise. Déposer les bandes de biscuit financier noix de coco garnies de fourrage croquant chocolat sur la mousse bavaroise. Surgeler, démouler puis glacer avec le glaçage jaune pailleté à 45°C. Décorer les bords avec le Masquage Croquant Chocolat au Lait ancel puis le dessus avec des abricots et du chocolat.