

BÛCHE EXOTIQUE MANGUE-FRUITES DE LA PASSION-BANANE

Pour 5 gouttières



1. **SABLÉ BRETON**

1000 g de Cookies ancel
385 g de beurre mou
160 g de jaunes d'œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Réserver 3 h à 4°C.

Etaler la pâte au laminoir sur 5 mm d'épaisseur et découper des bandes de 8,5x50 cm (autant que de gouttières réalisées).

Cuire sur des plaques recouvertes de papier cuisson 27 min à 180°C.

Astuce : pour des contours plus nets, faire une légère découpe après cuisson.

2. **COMPOTÉE DE BANANE**

1750 g de Fourrage Banane ancel

Pour chaque gouttière, dresser à la poche 1/5 de fourrage banane sur du film alimentaire. Rouler 1 fois, nouer les extrémités puis rouler à nouveau pour répartir la compotée et obtenir un boudin circulaire d'environ 2,5 cm Øx50 cm.

Faire prendre au surgélateur.

3. **MOUSSE BAVAROISE MANGUE**

330 g de Bavarois Alaska-express Mangue ancel
500 g d'eau tempérée

Chantilly :
1650 g de crème
85 g de sucre

Délayer le bavarois Alaska-express mangue avec l'eau. Ajouter la moitié de la chantilly légèrement montée puis le reste de la crème en mélangeant délicatement.

4. **MOUSSE BAVAROISE FRUITS DE LA PASSION**

360 g de Bavarois Alaska-express Passion ancel
530 g d'eau tempérée

Chantilly :
1780 g de crème
90 g de sucre

Délayer le bavarois Alaska-express passion avec l'eau. Ajouter la moitié de la chantilly légèrement montée, puis le reste de la crème en mélangeant délicatement.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Montage : suivant l'illustration en bloquant au froid entre chaque couche.
Napper de Nappage Miroir Neutre ancel marbré de Colorant Jaune Sébalcé.