

BÛCHE FLOCON VANILLE TAHITENSIS-ABRICOT-CARAMEL

Pour 5 gouttières



1. **GÉNOISE (PLAQUE DE 40X60 CM)**

340 g de Génoise Extra ancel
200 g d'œufs
70 g d'eau

Mélanger l'ensemble des ingrédients au fouet 1 min en 1ère vitesse puis 9 min à grande vitesse.
Cuire sur une plaque recouverte de papier cuisson 5 à 8 min à 240°C.
Découper des bandes de 6,5x50 cm (autant que de gouttières réalisées).

2. **CRÉMEUX CARAMEL**

1250 g de Garniture Caramel ancel

Sur chaque bande de génoise, dresser la garniture caramel à la poche, avec une douille plate.
Réserver au surgélateur le temps du montage.

3. **COMPOTÉE ABRICOT**

1800 g de Fourrage Abricot ancel

Dresser des mini-gouttières (selon le nombre de gouttières réalisées) de fourrage abricot et les faire prendre au surgélateur.

4. **CRÈME BAVAROISE VANILLE TAHITENSIS**

1450 g de lait

400 g de jaunes d'œufs

460 g de sucre

23 feuilles de Gélatine OR Sébalcé

200 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

2900 g de crème fouettée

Faire bouillir le lait avec un peu de sucre.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis ajouter le lait chaud et cuire le mélange à 85°C.

Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine OR préalablement ramollies dans de l'eau froide puis ajouter l'extrait de vanille.

Incorporer la crème fouettée au mélange bien froid.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir et chemiser chaque gouttière de crème bavaroise vanille Tahitensis. Ajouter la mini-gouttière de compotée d'abricot puis recouvrir celle-ci de crème bavaroise vanille Tahitensis. Déposer une bande de génoise surmontée de crèmeux caramel sur la crème bavaroise vanille Tahitensis avant de surgeler. Démouler et napper de Nappage Miroir Neutre ancel, puis saupoudrer de noix de coco.