

BÛCHE PIÑA COLADA

Pour 4 gouttières



1. **GÉNOISE (FEUILLE DE 40X60 CM)**

400 g de Génoise ancel
240 g d'œufs
80 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide d'un fouet 1 min en première vitesse, puis environ 10 min à vitesse maximale.

Étaler la masse sur une ou des plaque(s) recouverte(s) de papier cuisson. Cuire environ 8 min à 240°C.

2. **MOUSSE BAVAROISE AU RHUM**

80 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
80 g d'eau tempérée
40 g de rhum
400 g de crème chantilly sucrée à 10%

Mélanger l'eau et le rhum pour y délayer le bavarois Alaska-express neutre.
Incorporer la crème chantilly en deux fois.

3. **MOUSSE BAVAROISE ANANAS**

220 g de Bavarois Alaska-express Ananas ancel
330 g d'eau tempérée
1100 g de crème chantilly sucrée à 10%

Délayer le bavarois Alaska-express ananas dans l'eau et incorporer la crème chantilly en deux fois.

4. **MOUSSE BAVAROISE NOIX DE COCO**

220 g de Bavarois Alaska-express Noix de coco ancel
330 g d'eau tempérée
1100 g de crème chantilly sucrée à 10%

Délayer le bavarois Alaska-express noix de coco dans l'eau et incorporer la crème chantilly en deux fois.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir successivement les bavaroises au rhum, à l'ananas et à la noix de coco dans les gouttières en plaçant au surgélateur entre chaque couche. Terminer par une bande de génoise imbibée de sirop au rhum. Démouler les bûches surgelées et pulvériser un tant pour tant chocolat blanc / beurre de cacao, coloré et chauffé à environ 50°C.