

BÛCHE PRESTIGE

Pour 5 gouttières



1. **BISCUIT FINANCIER AMANDE (1 PLAQUE DE 40X60CM)**

1000 g de Financier ancel
300 g de beurre fondu
400 g de blancs d'oeufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir puis étaler la masse dans un cadre déposé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson. Détailler 5 bandes de 8x50 cm puis réserver au congélateur.

2. **MOUSSE BAVAROISE FRAISE**

500 g de Bavarois Alaska-express Fraise ancel
750 g d'eau
2500 g de chantilly sucrée à 10%

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

3. **COMPOTÉE DE FRAISE**

1250 g de Fourrage Fraise ancel

4. **CRÈME BRÛLÉE AU CHAMPAGNE ET À LA VANILLE BOURBON**

600 g de jaunes d'œufs
500 g de sucre
20 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé
500 g de crème liquide à 35% M.G.
400 g de champagne

Blanchir les jaunes avec le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter la crème suivie du champagne. Verser la masse sur une plaque candissoire de 40x60 cm recouverte d'un tapis de cuisson ou sur un Flexipan à bord de 40x60 cm. Cuire environ 1 heure à 95°C. Pour faciliter le démoulage, surgeler après refroidissement. Détailler 5 bandes de 6x50 cm puis réserver au congélateur.

5. **GLAÇAGE ROUGE**

2000 g de Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C au micro-onde.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Procéder au montage en respectant l'ordre des étapes. Surgeler, démouler puis glacer avec le glaçage rouge à 45°C. Masquer les bords avec le Masquage Croquant Rouge ancel. Décorer au cornet avec le Décor Pailleté Cuivre ancel, des fraises, des gousses de vanille et des décors en chocolat.