

BÛCHE ÉLÉGANCE

Pour 3 gouttières



1. **GÂTEAU DE SAVOIE (PLAQUE DE 40X60 CM)**

400 g de Gâteau de Savoie Nature ancel
150 g d'œufs
200 ml de crème liquide à 35% de M.G.

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Etaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole.

Après refroidissement, couper des bandes de 8x50 cm pour le fond des bûches (selon le nombre de pièces souhaité). Détailler le restant du gâteau de Savoie en bandes de 3x50 cm pour les inserts.

2. **MOUSSE BAVAROISE MANDARINE**

200 g de Bavarois Alaska-express Mandarine ancel
300 g d'eau
1000 g de chantilly sucrée à 10 %

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

3. **MOUSSE DE SABAYON AU CHAMPAGNE**

200 g de jaunes d'oeufs
200 g de sucre
600 ml de champagne
6 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
350 g de chantilly sucrée à 10 %

Au batteur à l'aide du fouet, blanchir les jaunes avec la moitié du sucre. Dans une casserole, chauffer le champagne avec le restant du sucre puis incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Verser lentement le contenu de la casserole sur les jaunes en battant à vitesse moyenne pour abaisser la température à environ 30°C. Incorporer la chantilly en mélangeant délicatement.

4. **MERINGUE ITALIENNE**

300 g de Meringue ancel
150 g d'eau

Délayer la préparation pour meringue dans l'eau et battre environ 10 min à grande vitesse.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la mousse bavaoise mandarine dans les gouttières et en chemiser l'intérieur. Placer les inserts de gâteau de Savoie puis répartir la mousse de sabayon au champagne.
Déposer les fonds de gâteau de Savoie puis surgeler. Démouler puis masquer les bûches congelées avec la meringue italienne. Caraméliser la meringue au chalumeau. Décorer avec du chocolat noir et des quartiers de mandarines.