

BÛCHE COCKTAIL DE FRUITS

Pour 5 gouttières



1. **FINANCIER AMANDE (1 CANDISSOIRE DE 40X60 CM)**

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

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide d'un fouet. Etaler la masse sur la ou les candissoire(s) recouverte(s) de papier cuisson. Cuire environ 20 min à 180 °C.
Après refroidissement, couper des bandes de 7x50 cm (autant que de gouttières réalisées).

2. **COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES**

1600 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

Sur une ou des plaque(s) recouverte(s) d'un tapis de cuisson, étaler le fourrage fruits rouges en un rectangle de 28x50cm. Faire prendre au congélateur.
Couper des bandes de 5,5x50 cm (autant que de gouttières réalisées).
Replacer immédiatement au congélateur.

3. **MOUSSE BAVAROISE ANANAS**

250 g de Bavarois Alaska-express Ananas ancel
375 g d'eau tempérée
1250 g de crème chantilly sucrée à 5 %

Délayer le bavarois Alaska-express ananas avec l'eau.
Incorporer la crème chantilly légèrement montée en deux fois.

4. **MOUSSE BAVAROISE BANANE**

250 g de Bavarois Alaska-express Banane ancel
375 g d'eau tempérée
1250 g de crème chantilly sucrée à 5 %

Délayer le bavarois Alaska-express banane avec l'eau.
Incorporer la crème chantilly légèrement montée en deux fois.

5. **GLAÇAGE FRUITS ROUGES**

1 bouteille de Sauce Dessert Fruits Rouges ancel
15 feuilles de Gélatine OR ancel

Faire ramollir les feuilles de gélatine OR dans de l'eau froide. Chauffer 1/4 de la sauce dessert fruits rouges au micro-onde à 50°C pour y faire fondre la gélatine préalablement essorée. Ajouter le reste de sauce dessert fruits rouges puis mélanger.

6. **DÉCOR MACARONS**

200 g de Macaron ancel
40 g d'eau à 50°C
Colorant (à déduire du poids de l'eau en fonction de la quantité ajoutée) Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse maximale. Dresser les coques à macarons à la poche à douille sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Cuire environ 20 min à 130°C en four ventilé ou 35 min à 130°C en four à sole, sur plaque doublée.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Dresser 1/5 de mousse bavaroise ananas dans chaque gouttière puis ajouter la bande de compotée de fruits rouges. Ajouter 1/5 de mousse bavaroise banane. Déposer une bande de financier amande sur la mousse bavaroise banane avant de les surgeler. Démouler et napper avec le glaçage fruits rouges.
Ajouter le décor macarons.