

BÛCHE DAMIER CHOCO'FRAISE

Pour 4 gouttières



1. **MOUSSE ROYALE FRAISE (CANDISSOIRE DE 40X60 CM)**

450 g de meringue
300 g de Meringue (pour la meringue) ancel
150 g d'eau tempéréé (pour la meringue)
300 g de Bavarois Alaska-express Fraise ancel
450 g d'eau tempérée
1050 g de crème fouettée

Battre la préparation pour meringue et l'eau environ 10 min à vitesse maximale.

Délayer le bavarois Alaska-express fraise avec l'eau. Incorporer la moitié de la crème fouettée puis la meringue et enfin le reste de crème.

Verser la mousse sur la candissoire recouverte d'un tapis de cuisson, égaliser puis placer au congélateur.

2. **MOUSSE ROYALE CHOCOLAT BLANC (CANDISSOIRE DE 40X60 CM)**

450 g de meringue
300 g de Meringue (pour la meringue) ancel
150 g d'eau tempéréé (pour la meringue)
300 g de Bavarois Alaska-express Chocolat Blanc ancel

450 g d'eau tempérée
1050 g de crème fouettée

Battre la préparation pour meringue et l'eau environ 10 min à vitesse maximale.
Délayer le bavaois Alaska-express chocolat blanc avec l'eau.
Incorporer la moitié de la crème fouettée puis la meringue et enfin le reste de la crème.
Verser la mousse sur la candissoire recouverte d'un tapis de cuisson, égaliser puis placer au congélateur.

3. **GÂTEAU DE SAVOIE NATURE (POUR 3 PLAQUES DE 40X60 CM)**

1200 g de Gâteau de Savoie Nature ancel
600 ml de crème liquide 35% M.G.
450 g d'œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide du fouet, 3 min à grande vitesse. Répartir la masse sur les plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 200°C.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Démouler les mousses royales congelées en détachant les bords à l'aide d'un couteau d'office puis en retournant les candissoires sur des plaques préalablement refroidies. Replacer les mousses au congélateur.

Couper chaque plaque de mousse en bandes de 2x60cm. Replacer au congélateur.

Sur une plaque froide recouverte d'un papier de cuisson, disposer 3 bandes de mousse côte à côte en alternant les parfums. Superposer 2 couches supplémentaires de 3 bandes de mousse en inversant les parfums afin de créer un damier. Replacer au congélateur.

Retirer le papier cuisson des plaques de gâteau de Savoie.

Couvrir les 4 faces des bûches de biscuit. Décorer à votre convenance.