

BÛCHES PISTACHE & FRUITS ROUGES

Pour 4 gouttières de 50 cm



1. **FINANCIER AMANDE-PISTACHE**

1000 g de Financier ancel
300 g de beurre fondu
400 g de blancs d'œufs
100 g de pistaches vertes hachées

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur un tapis de cuisson à rebords de 40x60 cm puis l'étaler uniformément. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson et détailler 4 bandes de 8x50 cm. Réserver.

2. **FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES**

800 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson en un rectangle de 24x50 cm et 3 à 4 mm d'épaisseur. Placer au surgélateur, puis couper 4 bandes de 6x50 cm. Les chutes peuvent être réutilisées. Déposer les bandes de fourrage croquant sur les bandes de financier amande-pistache en appuyant légèrement. Réserver au réfrigérateur.

3. **INSERT AUX FRUITS ROUGES**

1000 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

Répartir le fourrage fruits rouges dans 4 mini-gouttières de 50 cm. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur jusqu'au montage.

4. **MOUSSE BAVAROISE PISTACHE**

350 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel

525 g d'eau tempérée

180 g de Pâte Pistache cresco

1750 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter la pâte aromatique pistache puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

5. **MACARONS**

500 g de Macaron ancel

10 g de Colorant Rouge Sébalcé

90 g d'eau

Au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse, mélanger tous les ingrédients pendant 5 min. A l'aide de la poche à douille, dresser des coques à macaron de 1,5 cm de Ø sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire, sur plaque doublée, à 130 °C, tirage ouvert, environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, décoller les coques.

6. **DÉCOR VELOURS VERT**

1 Spray Velours Vert ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la moitié de la mousse bavaroise pistache dans les gouttières puis chemiser l'intérieur pour éviter les bulles d'air. Déposer les inserts aux fruits rouges en les enfonçant légèrement au centre de la gouttière. Répartir le reste de mousse bavaroise pistache puis déposer les fonds de financier amande-pistache, côté fourrage croquant sur la bavaroise. Lisser à ras puis surgeler avant de démouler.

Pulvériser le décor velours vert sur les bûches congelées à une distance d'environ 30 cm. Couper les bûches, puis coller des coques de macarons à l'aide du Nappage Miroir à froid Neutre ancel Y. Décorer le dessus de fruits rouges et chocolat posés sur un petit fond de chocolat blanc.