

# BÛCHE TOURBILLON

Pour 4 gouttières



## 1. **BISCUIT JOCONDE (POUR DES PLAQUES DE 40X60 CM)**

750 g de Financier ancel  
210 g de beurre fondu  
300 g de jaunes d'œufs  
450 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale.

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler la masse sur des plaques recouvertes de papier cuisson.

Cuire environ 10 min à 200 °C en four à sole ou 8 min à 180 °C en four ventilé. Après refroidissement, détailler une des feuilles de biscuit Joconde en bandes de 8 x 50 cm et réserver pour le montage.

## 2. **ROULÉ CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

1200 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel

Couper les deux feuilles de biscuit Joconde restantes en deux dans le sens de la longueur. Recouvrir chaque bande d'1/4 de crémeux caramel. Rouler puis serrer les bandes de biscuits dans une feuille de papier cuisson à l'aide d'une grille. Placer les roulés au surgélateur.

### 3. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT**

400 g de Bavarois Alaska express Chocolat ancel  
600 g d'eau  
2000 g de chantilly sucrée à 10%

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

### 4. **GLAÇAGE CAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

1800 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel  
7 feuilles de Gélatine Or ancel  
100 g d'eau chaude

Chauffer le crémeux caramel au micro-ondes à environ 50°C en mélangeant de temps en temps à l'aide d'une spatule. Dissoudre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau puis l'incorporer au crémeux.

### 5. **COMPOTÉE DE POIRE**

1000 g de Fourrage Poire en cubes ancel

### 6. **BÂTONNETS DE MERINGUE**

300 g de Meringue ancel  
150 g d'eau tempérée  
150 g de sucre glace tamisé

Battre la préparation pour meringue et l'eau au fouet à grande vitesse pendant 10 min. Incorporer le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser des lignes de meringue à l'aide d'une poche à douille unie de 8 mm. Saupoudrer de cacao en poudre.  
Sécher au four environ 2 heures à 100°C maximum. Couper des bâtonnets de 3 à 4 cm.

### 7. **MONTAGE ET FINITION**

Dresser la mousse bavaroise chocolat dans chaque gouttière. Déposer un roulé au caramel au centre de la gouttière et le recouvrir de bavaroise. Dresser 1/4 de compotée de poire à la poche à douille sur chaque bûche.

Déposer une bande de biscuit de 8x50 cm sur les bûches avant de les surgeler. Démouler et napper congelé de glaçage caramel. Masquer les bords d'amandes hachées caramélisées puis décorer le dessus de bâtonnets de meringue.