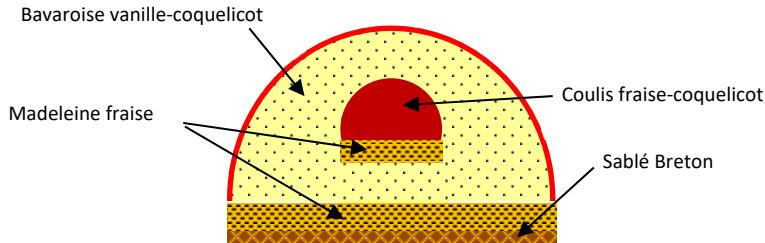


# Bûche fraise-vanille-coquelicot



## Sablé breton

Pour 1 Kg

404g de farine  
270g de sucre  
230g de beurre  
13g de poudre à lever  
4g de sel  
79g d'œufs

Sabler ensemble tous les ingrédients secs et le beurre puis ajouter les œufs.  
Étaler à 3mm dans une plaque à rebords 40\*60 cm puis cuire à 170°C pendant 20 minutes.

## Biscuit madeleine fraise

Pour 1 plaque 40\*60cm

250g de beurre fondu  
40g de sucre inverti  
200g d'œufs entiers  
150g de lait  
140g de sucre semoule  
250g flour  
10g de poudre à lever DIV0004083  
60g pâte aromatisante naturelle fraise PFS0004114

Mixer au robot-coupe puis étaler sur une plaque à rebord 40\*60  
Cuire 11 minutes à 180°C  
Découper des rectangles de 53\*3.8cm

### Coulis fraise parfumé coquelicot

Pour 1 moule à bûche insert (53\*4)

450g de purée de fraise fondue  
45g de sucre semoule  
8g de pectine pour nappage DIV0004114  
0.5g d'arôme coquelicot AIN0003169

Mélanger la pectine et le sucre  
Verser dans la purée de fraise fondue froide  
Cuire jusqu'à ébullition puis ajouter l'arôme et mixer.  
Couler 400g par insert à bûche (53cm\*4cm)  
Réserver le reste au frais pour la décoration  
Laisser prendre avant d'ajouter le biscuit madeleine

### Bavaroise vanille parfumée coquelicot

Pour 1 moule à bûche

400g de lait  
160g de sucre semoule  
100g de jaunes d'œufs  
12g de gélatine poudre DIV0004074  
72g d'eau pour hydrater la gélatine  
400g de crème montée  
2.3g d'extrait pur de vanille AVN0004045  
1.3g d'arôme coquelicot AIN0003169

Hydrater la gélatine puis réserver au frais.  
Réaliser une crème Anglaise avec le lait, le sucre et les jaunes d'œufs  
Ajouter la gélatine et les arômes à la crème anglaise puis mixer.  
Refroidir à 18°C puis ajouter la crème montée en 3 fois.  
Réaliser le montage de la bûche.

### Glaçage rouge

380g de sucre semoule  
300g d'eau (1)  
300g de crème  
25g d'amidon de maïs  
60g d'eau (2)  
8g de gélatine poudre 200B DIV0004074

18g d'extrait de betterave COL0004585  
6g d'extrait de carthame COL0004522

Bouillir la crème, le sucre et l'eau (1)  
Diluer l'amidon avec l'eau (2) puis ajouter au premier mélange chaud en remuant au fouet.  
Bouillir 2 minutes en remuant  
Ajouter la gélatine poudre directement dans le glaçage chaud puis mixer sans incorporer d'air.  
Verser sur les colorants et mixer à nouveau.  
Refroidir à +18/20°C et mixer avant de glacer.

