



*Bûche abricot,
chocolat et cinq épices*
Apricot, chocolate and five-spice log

Miquel GUARRO
Directeur de la pâtisserie de l'école Hofmann
Pastry Director at the Hofmann School



PONTHIER
une histoire de fruit



Bûche abricot, chocolat et cinq épices

Apricot, chocolate and five-spice log

RECETTE POUR 4 BÛCHES

BISCUIT PÂTE À CHOUX AU CHOCOLAT

Recette pour 1 plaque de 60x40 cm

Farine faible	115g	Oufs frais	55g
Poudre de cacao	25g	Chocolat de couverture 64% de cacao	175g
Purée d'abricot Bergeron PONTHER	120g	Blancs d'œufs frais	200g
Eau minérale	45g	Crème de tartre	0,4g
Beurre 82% M.G	85g	Sucre	125g
Sel fin	1,5g	Sucre inversi	35g

Tamiser la farine avec le cacao dans le bol du mixeur. Porter à ébullition la purée d'abricot Bergeron PONTHER, l'eau, le beurre et le sel. Régler le robot muni de la feuille sur vitesse lente et verser le mélange chaud sur la farine. Ajouter le chocolat à froid. Laisser tourner pendant 5 minutes. Ajouter l'œuf mixé et filtré, en deux fois. Travailler jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse et homogène. Fouetter la meringue jusqu'à obtenir une texture homogène et l'incorporer à la première préparation. Étaler la génoise sur un silpat à l'aide d'une règle sur une épaisseur de 0,8 cm. Placer au four réglé à 150°C, clé fermée, pendant 15 minutes. Laisser refroidir à température ambiante. Conserver au réfrigérateur. Découper des rectangles de 17,5x19 cm.

COMPOTE D'ABRICOTS RÔTIS

Oreillons d'abricot IQF PONTHER	1000g	Pectine NH	4,5g
Miel mille fleurs	40g	Feuilles de gélatine	4g
Sucre	150g		

Mélanger à sec le sucre avec la pectine. Mélanger le sucre pectiné et le miel avec l'abricot à froid et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Disposer la préparation sur une plaque de cuisson. Placer au four réglé à 190°C, clé ouverte, pendant 40 minutes. À la sortie du four, dissoudre les feuilles de gélatine dans le mélange. Laisser gélifier au réfrigérateur.

GANACHE FOUETTÉE CHOCOLAT, ABRICOT ET 5 ÉPICES

Crème liquide U.H.T 35% M.G	190g	Chocolat de couverture (noir)	
Sucre inversé	10g	64% de cacao	95g
Mélange de 5 épices	0,3g	Chocolat de couverture (lait)	
Sel fin	0,5g	40% de cacao	40g
Feuille de gélatine	0,6g	Purée d'abricot Bergeron PONTHER	95g

Chauffer la crème avec le sucre, les épices et le sel à 80°C. Ajouter la feuille de gélatine préalablement hydratée. Passer sur le chocolat et travailler avec un fouet jusqu'à émulsion. Ajouter la purée d'abricot Bergeron PONTHER en filet tout en continuant à émulsionner le tout à l'aide d'un mixeur. Laisser reposer pendant 24 heures au réfrigérateur dans un tupperware filmé. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse légèrement et s'épaississe. Verser dans une poche à douille avec un embout lisse numéro 10. Réserver 80 g de ganache.

CRUMBLE CHABLONNÉ AU CACAO

Beurre 82% M.G	80g	Sel fin	1,5g
Farine faible	75g	Sucre brun	75g
Poudre de cacao 22/24% M.G	17g	Chocolat de couverture 64% de cacao	35g
Farine d'amande	65g	Praliné aux amandes 60%	50g

Mélanger les farines avec le cacao et le sel dans le Robot Coupe. Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Rouler en cylindre et laisser reposer au réfrigérateur. Passer le résultat à travers une grille et étaler les morceaux de pâte sur un silpat. Réglages du four : four à convection sèche - 160°C - 18 minutes - clé fermée. À la sortie du four, mélanger avec le chocolat de couverture et le praliné. Tendre entre deux guides de 0,8 cm d'épaisseur espacés de 5,5 cm. Placer au congélateur. Couper des portions de 17,5 cm. Réserver au congélateur.

MOUSSE ABRICOT BERGERON

Purée d'abricot Bergeron PONTHER	245g	Purée de citron vert 100% PONTHER	8g
Purée de mangue Alphonso 100% PONTHER	20g	Trehalose	60g
Gomme de caroube	2,5g	Dextrose	60g
Feuilles de gélatine	4,4g	Albumine	14g
Purée d'abricot Bergeron PONTHER	160g	Xanthane	0,2g

Mélanger la purée d'abricot Bergeron PONTHER avec la gomme de caroube dans le Thermomix. Cuire à 45°C pendant 5 minutes à la vitesse 6. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Filtrer dans un bol et refroidir à 15°C. Mélanger l'eau avec les purées, les sucres, l'albumine et le xanthane à l'aide d'un mixeur. Chauffer à 60°C et fouetter pour obtenir une meringue ferme à une température de 26°C. Aérer le premier mélange avec la meringue. Disposer dans une poche à douille.

MONTAGE

Abricots rôtis	3	Feuille d'or	QS
Feuilles de houx en chocolat	2	Flocage velours chocolat noir et beurre de cacao	QS

Découper un morceau de film de 17,5x19 cm. Placer la génoise sur le film et l'insérer dans le moule. Mesurer 140g de mousse à l'abricot. Garnir la mousse d'environ 140g de compote d'abricots rôtis. Recouvrir la compote de 90g de ganache fouettée. Fermer l'ensemble avec la plaque de crumble. Placer au congélateur. Démouler et appliquer une fine couche de spray velours chocolat. Couper les extrémités de la bûche. Décorer.

RECIPE FOR 4 LOGS

CHOCOLATE CHOUX PASTRY SPONGE CAKE

Recipe for one 60x40cm sheet

Pastry flour	115g	Fresh eggs	55g
Cocoa powder	25g	Chocolate couverture 64% cocoa	175g
PONTHER Bergeron apricot purée	120g	Fresh egg whites	200g
Mineral water	45g	Cream of tartar	0,4g
Butter (82% fat)	85g	Sugar	125g
Fine salt	1,5g	Inverted sugar syrup	35g

Sieve the flour together with the cocoa powder into the stand mixer bowl. Bring the PONTHER Bergeron apricot purée, water, butter and salt to the boil. Fix the flat beater attachment to the stand mixer. At low speed, add the hot liquid mixture to the flour. Add the chocolate once cold. Leave to mix for 5 minutes. Add the blended and strained egg in two parts at intervals. Mix until the mixture is completely smooth and even. Whip the meringue to a consistent texture and fold into the first preparation. Spread out the sponge mixture on a silicone baking mat to 0.8 cm in thickness (use a ruler to help). Oven setting 150°C - 15 minutes - damper closed. Allow to cool to room temperature. Store in the fridge. Cut into rectangles of 17.5x19cm.

ROASTED APRICOT COMPOTE

PONTHER frozen apricot halves	1000g	Pectin NH	4,5g
Thousand flowers honey	40g	Gelatine sheets	4g
Sugar	150g		

Dry mix the sugar with the pectin. Mix together the pectin-sugar and honey with the apricot while cold and leave to age in the fridge for at least 2 hours. Place the resulting mixture on a baking tray. Oven setting 190°C - 40 minutes - damper open. Remove from the oven and dissolve the gelatine sheets into the mixture. Leave to gel in the fridge.

CHOCOLATE, APRICOT AND FIVE-SPICE WHIPPED GANACHE

UHT whipping cream (35% fat)	190g	Gelatine sheets	0,6g
Inverted sugar syrup	10g	Chocolate couverture 64% cocoa	95g
Five-spice blend	0,3g	Milk chocolate couverture 40% cocoa	40g
Fine salt	0,5g	PONTHER Bergeron apricot purée	95g

Heat the cream together with the sugar, spices and salt to 80°C. Add the previously hydrated gelatine sheet. Strain over the chocolate and mix with a whisk until emulsified. Add the apricot purée in a trickle while continuing to emulsify everything with the help of a blender. Place in a sealed container and put cling film on the surface of the mixture to prevent skin forming. Leave to rest for 24 hours in the fridge. Whisk the mixture until lightly blanched and thickened. Pour into a piping bag fitted with a number 10 plain nozzle. Measure out 80g of ganache.

COCOA CRUMBLE SHELL

Butter (82% fat)	80g	Fine salt	1,5g
Pastry flour	75g	Brown sugar	75g
Cocoa powder (22-24% fat)	17g	Dark chocolate couverture 64% cocoa	35g
Almond flour	65g	Almond praline 60%	50g

Mix the flours with the cocoa and salt in the Robot Coupe. Knead all the ingredients until you get an even dough. Roll out and leave to rest in the fridge. Push the dough through a mesh sieve to break it up. Spread the dough pieces on a silicone baking mat. Oven settings: dry convection oven - 160°C - 18 minutes - damper closed. Remove from the oven and mix with the couverture and praline. Spread between two 0.8cm thick guides 5.5cm apart. Freeze. Cut into 17.5cm portions. Store in the freezer.

BERGERON APRICOT MOUSSE

PONTHER Bergeron apricot purée	245g	PONTHER 100% lime purée	8g
PONTHER 100% Alphonso mango purée	20g	Trehalose	60g
Locust bean gum	2,5g	Dextrose	60g
Gelatine sheets	4,4g	Albumin powder	14g
PONTHER Bergeron apricot purée	160g	Xanthan gum	0,2g

Mix the PONTHER Bergeron apricot purée with the locust bean gum in the Turmix. Cook at 45°C for 5 minutes on speed 6. Add the previously hydrated gelatine sheets. Strain into a bowl and cool to 15°C. Mix the water with the purées, sugars, albumin powder and xanthan gum in a blender. Heat to 60°C and whip to a stiff meringue at a temperature of 26°C. Fold the meringue into the first mixture. Place in a piping bag.

ASSEMBLY

Roasted apricots	3	Gold leaf	SQ
Chocolate holly leaves	2	Velvet spray (50% chocolate/ 50% cocoa butter)	SQ

Cut out a 17.5x19cm piece of acetate. Place the sponge cake on top of the acetate and insert it into the mould. Top the sponge cake with 140g of the apricot mousse. Top the mousse with about 140g of the roasted apricot compote. Top the compote with 90g of the whipped ganache. Finish off by placing the crumble shell on top. Freeze. Remove from the mould and apply a thin layer of chocolate velvet spray. Cut off the ends of the log. Decorate.

Citron



BÛCHE CITRON CHOCOLAT

LEMON-CHOCOLATE YULE LOG

Georges Kousanas
Chef Pâtissier formateur et vice champion du monde de pâtisserie 2023
Pastry Chef Trainer and Vice World Pastry Champion 2023



PONTIER
DEPUIS 1946

BÛCHE CITRON CHOCOLAT

LEMON-CHOCOLATE YULE LOG

RECETTE POUR UNE BÛCHE DE 25CM

BROWNIE CHOCOLAT AMANDE

Oeufs entiers	50g
Sucre semoule	109g
Sel	1,5g
Chocolat noir 70%	15g
Cacao pâte 100%	30g
Beurre	60g
Farine pâtissière T65	40g
Amandes hachées	75

Monter les œufs, le sucre et le sel au fouet. Ajouter le beurre et le chocolat fondus délicatement. Ajouter la farine puis les amandes hachées. Beurrer et fariner un moule gouttière métallique de 25 cm de longueur et 6 cm de diamètre. Réaliser un tube de pâte d'amande filmé de 2 cm de diamètre et le placer au milieu du brownie pour créer une cavité lors de la cuisson. Cuire environ 20min à 180°C. Laisser refroidir et démouler.

CONFIT AU CITRON

Zeste de citron PONTHER	8g
Purée de citron jaune PONTHER	46g
Sucre	27,5g
Agar-agar	2g

Chauffer la purée de citron avec le zeste de citron PONTHER jusqu'à atteindre 40°C. Ajouter le sucre et l'agar-agar, puis mélanger jusqu'à ébullition. Laisser refroidir au réfrigérateur. Mixer après refroidissement.

CRÈMEUX CITRON

Cassonade	16g
Oeufs entiers	60g
Purée de citron jaune PONTHER	65g
Chocolat blanc	60g
Beurre de cacao	15g

Porter à ébullition la cassonade, les œufs, la purée de citron PONTHER, et cuire pendant 2 min. Verser le chocolat haché et le beurre de cacao, puis mixer. Couler le crémeux dans des tubes en feuille guitare de 2 cm de diamètre sur 25 cm de long. Congeler.

GANACHE MONTÉE INTENSE AU CHOCOLAT

Crème 35% (1)	60g
Glucose	10g
Sucre inverti	10g
Couverture 70%	50g
Crème 35% (2)	150g

Chauffer la crème (1), le glucose et sucre inverti jusqu'à ébullition. Verser le mélange bouillant sur la couverture puis mixer. Ajouter la crème (2) et mixer. Laisser cristalliser pendant 4 heures avant de la monter comme une chantilly.

MONTAGE ET FINITION

Chocolat noir	200g
---------------	------

Dans le même moule gouttière que le brownie, chemiser d'une feuille guitare et disposer au fond une empreinte en forme de « S ». Monter la ganache en obtenant une texture souple. Pocher 250 g de ganache à l'intérieur du moule. Insérer le tube de crémeux citron dans la cavité du brownie, puis disposer l'ensemble sur la ganache. Congeler. Une fois congelé, retirer l'empreinte, puis floquer avec un appareil à flocage (100 g de chocolat noir et 100 g de beurre de cacao). Pour les décors en chocolat, découper une feuille guitare sous une forme rectangulaire avec les bords arrondis. Étaler le chocolat et laisser cristalliser légèrement. Avant la cristallisation totale, rouler le rectangle autour d'un rouleau de 8 cm. Pour les embouts, étaler du chocolat entre 2 feuilles guitare et à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm, détailler des disques. Pocher le confit citron dans la cavité, puis disposer les décors en chocolat.

RECIPE FOR A 25CM YULE LOG

CHOCOLATE ALMOND BROWNIE

Whole eggs	50g
Caster sugar	109g
Salt	1.5g
70% dark chocolate	15g
100% cocoa mass	30g
Butter	60g
Pastry flour T65	40g
Chopped almonds	75

Whisk the eggs, sugar, and salt together. Gently fold in the melted butter and chocolate. Add the flour and chopped almonds. Butter and flour a 25cm long and 6cm diameter metal gutter mold. Create a cylinder of plastic-wrapped almond paste with a 2cm diameter and place it in the center of the brownie batter to create a cavity during baking. Bake for approximately 20 min at 180°C. Let it cool and then unmold.

LEMON CONFIT

Zest of PONTHER lemon	8g
Yellow lemon puree PONTHER	46g
Sugar	27.5g
Agar-agar	2g

Heat the lemon puree with PONTHER lemon zest until it reaches 40°C. Add the sugar and agar-agar, then stir until it boils. Let it cool in the refrigerator. Blend after cooling.

LEMON CREAM

Brown sugar	16g
Whole eggs	60g
Yellow lemon puree PONTHER	65g
White chocolate	60g
Cocoa butter	15g

Bring the brown sugar, eggs, PONTHER lemon puree to a boil and cook for 2 min. Pour in the chopped chocolate and cocoa butter, then blend. Pour the cream into 2cm diameter, 25cm long guitar sheet tubes. Freeze.

INTENSE CHOCOLATE WHIPPED GANACHE

Cream 35% (1)	60g
Glucose	10g
Inverted sugar	10g
70% chocolate	50g
Cream 35% (2)	150g

Heat cream (1), glucose, and inverted sugar to a boil. Pour the boiling mixture over the chocolate and blend. Add cream (2) and blend. Let it crystallize for 4 hours before whipping it like whipped cream.

ASSEMBLY AND FINISHING

Dark chocolate	200g
----------------	------

In the same gutter mold as the brownie, line with a guitar sheet and place an «S»-shaped imprint at the bottom. Whip the ganache until it reaches a soft texture. Pipe 250g of ganache inside the mold. Insert the tube of lemon cream into the cavity of the brownie, then place the whole assembly on the ganache. Freeze. Once frozen, remove the imprint, then sprinkle with a flocking device (100g of dark chocolate and 100g of cocoa butter). For the chocolate decorations, cut a guitar sheet into a rectangular shape with rounded edges. Spread the chocolate and let it crystallize slightly. Before it fully crystallizes, roll the rectangle around an 8cm rolling pin. For the ends, spread chocolate between 2 guitar sheets and, using a 6cm cookie cutter, cut out disks. Pipe the lemon confit into the cavity, then place the chocolate decorations.



*Bûche à la Clémentine de Corse IGP,
fruit de la passion et vanille*
*Corsican Clementine, Passion Fruit
and Vanilla Log*

Etienne LEROY
Champion du Monde de Pâtisserie 2017
World Pastry Champion 2017



PONTHIER
une histoire de fruit

Bûche à la Clémentine de Corse IGP, fruit de la passion et vanille

Corsican Clementine, Passion Fruit and Vanilla Log

POUR 6 BÛCHES DE 18 CM

BISCUIT MOELLEUX VANILLE

Pour une plaque silicone à rebords de 40x60 cm

Farine	252g	Jaunes d'œufs	204g
Miel	104g	Œufs entiers	312g
Beurre	180g	Blancs d'œufs	462g
Lait	496g	Sucre	218g
Vanille liquide	20g		

Faire bouillir le lait, le beurre, le miel et la vanille liquide. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers et la farine tamisée. Verser le liquide bouillant. Chauffer le tout dans une casserole afin de l'épaissir sans faire bouillir. Mixer. Incorporer les blancs montés. Etaler sur chacune des 2 plaques silicone à rebords de 40x60 cm, 1050g. Cuire à 170°C environ 14 minutes au four ventilé sur plaque doublée. Dès la sortie du four, retourner sur plaque et laisser au réfrigérateur sans retirer le moule silicone. 2 heures après, démouler les feuilles de biscuit.

GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème 35% M.G 1	651g	Chocolat blanc 33%	285g
Gousse de vanille	17g	Crème 35% M.G 2	651g
Masse gélatine avec gelatin F (poisson) INGREDIUM	68g	Extrait de vanille	4g

Bouillir la crème 35% M.G 1 et infuser les vanilles 15 minutes. Chinoiser et ajouter la masse gélatine. Verser la crème en 3 fois sur le chocolat et réaliser l'émulsion. Mixer en ajoutant la crème 35% M.G 2 froide. Réserver à 4°C minimum 6 heures avant de monter au fouet.

MARMELADE DÉCOR

Confit de Clémentine de Corse IGP, mandarine et passion	150g	Broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER	75g
---	------	--	-----

Lisser le confit froid et mélanger avec le broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER.

CONFIT CLÉMENTINE DE CORSE IGP, MANDARINE ET PASSION

Purée de poire Williams PONTHER	205g	Dextrose INGREDIUM	53g
Purée de fruit de la passion 100% PONTHER	205g	Pectine NHX INGREDIUM	11g
Purée de mandarine 100% PONTHER 410g		Agar INGREDIUM	6g
Broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER	410g		

Mélanger les purées et le broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER ensemble. Ajouter à froid en mélangeant énergiquement au fouet les poudres (dextrose + pectine + agar INGREDIUM) préalablement mélangées ensemble. Porter à ébullition 1 minute. Refroidir à 4°C. Réchauffer à 40°C environ en mélangeant au fouet et couler dans les moules tube Molines PCB CREATION diamètre 3.5 cm. Surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

Neige décor	QS	Chocolat blanc	QS
-------------	----	----------------	----

Foisonner la ganache montée vanille au fouet, texture crémeuse et bien souple. Etaler régulièrement sur 3 mm, 680g de ganache montée vanille sur chacun des 2 biscuits. Déposer le tube de confit de Clémentine de Corse IGP, mandarine et passion. Rouler et serrer à l'aide d'une règle. Déposer en gouttière à bûche afin de conserver une jolie forme de rouleau et surgeler. Découper 3 bûches de 18 cm par rouleau. A l'aide d'une douille unie de 18, pocher un boudin de 50g de ganache montée vanille par bûche. Creuser à l'aide d'une palette. Poudrer généreusement de neige décor. Garnir le creux de 40g de confit de Clémentine de Corse, mandarine et passion. Disposer deux embouts de bûche réalisés en chocolat blanc.

FOR 6 LOGS, 18CM LENGTH

SOFT VANILLA BISCUIT

For a 40x60cm silicone rimmed baking sheet

Flour	252g	Egg yolks	204g
Honey	104g	Whole egg	312g
Butter	180g	Egg whites	462g
Milk	496g	Sugar	218g
Liquid vanilla	20g		

Bring to the boil the milk, butter, honey and liquid vanilla. Combine the egg yolks, whole egg and sifted flour in a mixing bowl. Add the boiling liquid. Heat the mixture in a saucepan to thicken without boiling. Mix. Fold in the stiffly beaten egg whites. Spread 1050g on each of two 40x60cm silicon rimmed baking sheets. Bake in a ventilated oven at 170°C for about 14 minutes on a lined baking tray. After removing from the oven, turn onto the baking sheet and leave in the fridge without removing the silicone mould. 2 hours later, remove the biscuit sheets from the mould.

WHIPPED VANILLA GANACHE

35% M.F. cream 1	651g	White chocolate 33%	285g
Vanilla pod	17g	35% M.F. cream 2	651g
INGREDIUM gelatin mass with gelatin F (fish)	68g	Vanilla extract	4g

Bring the 35% M.F. cream 1 to the boil and infuse with the vanillas for 15 minutes. Strain and add the gelatine mass. Pour the cream over the chocolate in three stages and make the emulsion. Mix in the cold 35% M.F. cream 2. Set aside at 4°C for at least 6 hours before whisking.

MARMALADE DECORATION

PGI Corsican Clementine, Mandarin and Passion Fruit Confit	150g	PONTHER PGI Corsican Clementine Crush	75g
--	------	---------------------------------------	-----

Smooth the cold confit and mix with the crushed PONTHER PGI Corsican Clementine Crush.

PGI CORSICAN CLEMENTINE, MANDARIN AND PASSION FRUIT CONFIT

PONTHER Williams Pear purée	205g	INGREDIUM Dextrose	53g
PONTHER 100% Passion Fruit purée	205g	INGREDIUM Pectin NHX	11g
PONTHER 100% Mandarin purée	410g	INGREDIUM Agar-Agar	6g
PONTHER PGI Corsican Clementine Crush	410g		

Mix the purées and the PONTHER PGI Corsican Clementine Crush together. Add the powders (INGREDIUM Dextrose + Pectin + Agar-Agar), previously mixed together, beating vigorously with a whisk. Bring to the boil for 1 minute. Cool to 4°C. Heat to approx. 40°C while whisking and pour into 3.5cm diameter PCB CREATION Moline tube moulds. Freeze.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Snow decor	as much as needed	White chocolate	as much as needed
------------	-------------------	-----------------	-------------------

Whisk the vanilla ganache to a creamy, supple texture. Spread 680g of vanilla ganache evenly over each of the 2 biscuits. Position the tube of PGI Corsican Clementine, Mandarin and Passion Fruit confit. Roll tightly using a ruler. Place in log moulds to keep a nice roll shape and freeze. Cut 3 logs from each roll, 18cm long. Using a No. 18 nozzle, pipe a 50g 'sausage' of whipped vanilla ganache on each log. Hollow out using a palette knife. Dust generously with snow decor. Garnish the hollow with 40g of Corsican Clementine, Mandarin and Passion Fruit confit. Position two white chocolate log ends.



BÛCHE AU YUZU

YUZU LOG

Eric Ortuno

Chef Pâtissier

Pastry Chef



PONTHIER

DEPUIS 1946

BÛCHE AU YUZU

YUZU LOG

MOUSSE DE YUZU

Crème semi-montée	200g
Blanc d'œuf	125g
Sucre	160g
Broyé de yuzu PONTHER	70g
Gélatine hydratée dans 30g d'eau	6g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Chauffer le broyé de yuzu à 28 °C, ajouter la gélatine. Incorporer les blancs d'œufs en neige et la crème semi-montée.

COMPOTE DE PURÉE DE YUZU

Purée de yuzu PONTHER	250g
Sucre	80g
Pectine NH	5g

Chauffer la purée de yuzu à 40 °C, ajouter la pectine mélangée avec le sucre. Faire bouillir pendant 30 secondes, puis refroidir.

BIZCOCHO KABOCHA

Jaunes d'œufs	5
Sucre	30g
Farine tout usage	60g
Lait	55g
Huile de tournesol	50g
Purée de courge kabocha cuite	50g
Blancs d'œufs	5
Sucre	60g

Chauffer le lait, l'huile et le sucre à 75 °C. Incorporer la farine tamisée et la purée de courge. Ajouter les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre en trois fois. Mélanger. Étaler sur une plaque et cuire à 180 °C pendant 9 minutes.

ÉCORCE

Pâte d'amande	200g
Chocolat blanc	200g

Faire fondre le chocolat et mélanger avec la pâte d'amande. Tempérer à 25 °C.

ASSEMBLAGE

Étaler de la compotée sur le gâteau et rouler avec la mousse. Congeler dans un moule cylindrique de 9 cm de diamètre avec un insert en silicone en forme de tronc. Remplir avec le mélange de l'écorce. Ajouter un peu de mousse et insérer le cylindre. Finir les côtés avec la compotée de yuzu étalée sur un gabarit en forme de tronc. Congeler et pulvériser avec du chocolat et du beurre de cacao. Décorer avec une hache en chocolat.

YUZU MOUSSE

Semi-whipped cream	200g
Egg whites	125g
Sugar	160g
PONTHER yuzu crush	70g
Gelatin hydrated in 30g of water	6g

Whip the egg whites with the sugar. Heat the Yuzu crush to 28°C, add the gelatin. Fold in the whipped egg whites and semi-whipped cream.

YUZU PURÉE COMPOTE

Yuzu puree PONTHER	250g
Sugar	80g
Pectin NH	5g

Heat the Yuzu puree to 40°C, add the pectin mixed with the sugar. Boil for 30 seconds, then cool.

KABOCHA SPONGE CAKE

Egg yolks	5
Sugar	30g
All-purpose flour	60
Milk	55g
Sunflower oil	50g
Cooked kabocha squash puree	50g
Egg whites	5
Sugar	60g

Heat the milk, oil, and sugar to 75°C. Fold in the sifted flour and the Kabocha puree. Add the egg yolks. Whip the egg whites, adding sugar in three portions. Combine. Spread on a baking sheet and bake at 180°C for 9 minutes.

BARK

Almond paste	200g
White chocolate	200g

Melt the chocolate and mix it with the almond paste. Temper to 25°C.

ASSEMBLY

Spread the compote on the cake and roll it with the mousse. Freeze in a cylindrical mold with a 9cm diameter, using a silicone insert shaped like a log. Fill with the bark mixture. Add a bit of mousse and insert the cylinder. Finish the sides with Yuzu compote spread on a log-shaped stencil. Freeze and spray with chocolate and cocoa butter. Decorate with a chocolate axe.



Bûche poire sudachi
Sudachi pear log

Jimmy Mornet
Chef Pâtissier, Park-Hyatt Vendôme Paris
Pastry Chef, Park-Hyatt Vendôme Paris



POUR 2 GOÛTIÈRES, SOIT 6 BÛCHES (4 PARTS)

BISCUIT CITRON

Sucre semoule	470g	Levure chimique	6g
Œufs entiers	303g	Purée de citron jaune PONTHER	120g
Crème UHT	212g	Zestes de citron jaune semoule PONTHER	30g
Farine T55	364g	MASSE TOTALE	1505g

Blanchir les zestes de citron jaune semoule PONTHER avec le sucre semoule et les œufs entiers. Incorporer la crème UHT puis la farine tamisée avec la levure chimique. Ajouter la purée de citron jaune PONTHER. Peser à 1500g par plaque 60cm x 40cm. Cuire au four ventilé (oura fermé) à 170°C pendant environ 15 minutes.

CONFIT CITRON

Zestes de citron jaune semoule PONTHER	100g	Purée de citron jaune PONTHER	250g
Sucre semoule	150g	MASSE TOTALE	500g

Blanchir les zestes de citron jaune PONTHER 3 fois. Cuire les zestes blanchis avec le sucre semoule et la purée de citron jaune PONTHER à feu doux. Chinoiser puis rectifier la texture tout en mixant avec la purée de citron jaune chinoisée, conditionner.

CONFIT DE POIRE

Purée de poire PONTHER	406g	Pectin NH	8g
Cassonade	41g	Masse gélatine	45g
Vanille (gousse)	1g	MASSE TOTALE	501g

Chauffer la purée de poire PONTHER avec la vanille. Ajouter le mélange cassonade et pectine NH. Porter à ébullition, ajouter la gélatine. Utiliser un moule à insert de taille inférieure à celui de la bûche.

CRÈMEUX SUDACHI

Purée de sudachi Ponthier	72g	Beurre	101g
Œufs entiers	107g	Masse gélatine	16g
Sucre semoule	75g	MASSE TOTALE	371g

Porter à ébullition la purée de sudachi PONTHER. Ajouter les œufs et le sucre préalablement blanchis. Porter à ébullition puis ajouter la gélatine. Refroidir à 45°C, puis incorporer le beurre tempéré en mixant. Réserver à 4°C.

MOUSSE AU SUDACHI

Crèmeux sudachi	321g	Sucre semoule	132g
Purée de sudachi PONTHER	132g	Crème montée	245g
Masse gélatine	57g	MASSE TOTALE	1000g
Blanc d'œuf	113g		

Fondre la gélatine dans la moitié de la purée de sudachi PONTHER. Verser sur le crèmeux sudachi et la deuxième partie de la purée de sudachi. Dans le même temps, cuire l'eau et le sucre à 121°C. Réaliser une meringue italienne avec les blancs. À 25°C, incorporer la crème montée au crèmeux puis à la meringue.

SIROP DE POIRE

Eau	194g	Eau de vie de poire	14g
Sucre semoule	42g	MASSE TOTALE	250g

Faire bouillir l'eau, le sucre et l'eau de vie. Imbiber généreusement le biscuit citron.

SIROP CARAMEL

Eau	192g	Beurre doux	231g
Sucre semoule	58g	MASSE TOTALE	673g
Crème UHT (1)	192g		

Cuire le sucre au caramel à sec. Déglacer avec l'eau chauffée au préalable. Réserver au frais après refroidissement pour le pochage des poires.

STREUSEL AMANDE

Farine T55	100g	Beurre	100g
Sucre glace	100g	Sel	2g
Amandes en poudre	100g	MASSE TOTALE	402g

Au batteur, à la feuille, mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Cuire au four ventilé (oura ouvert) à 150°C pendant environ 15 minutes.

FOND CROUSTILLANT AMANDE

Streusel amande	80g	Huile de pépin de raisin	60g
Chocolat blanc	30g	MASSE TOTALE	175g
Feuillette	5g		

Cuire le streusel amande. Le faire refroidir et le mixer légèrement au robot coupe. Fondre le chocolat blanc et ajouter la feuillette, l'huile et le streusel réduit en poudre.

MERINGUE FRANÇAISE

Blancs d'œufs	150g	Sucre glace	150g
Sucre semoule	150g	MASSE TOTALE	450g

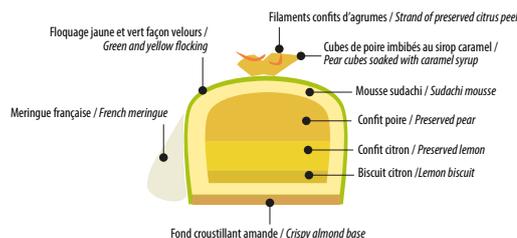
Réaliser une meringue classique avec les blancs d'œufs et le sucre semoule. Une fois montée, incorporer le sucre glace à la maryse. Pocher avec une douille Saint-Honoré. Cuire 1 heure à 100°C.

CUBES DE POIRE

Eplucher la poire, dépecer de belles tranches (de façon à pouvoir sortir des cubes par la suite). Mettre en poche sous-vide avec un sirop caramel et quelques gousses séchées de vanille. Cuire 10 minutes à 80°C au bain-marie. Une fois cuit, tailler de jolis cubes.

DRESSAGE

Etaler le confit citron sur le biscuit citron imbibé avec le sirop de poire. Couler le confit de poire dans le moule indiqué, puis déposer le biscuit citron imbibé dessus. Faire prendre dans un premier temps l'insert au froid positif puis au froid négatif. Couler la mousse dans le moule à bûche de façon que l'insert obture le moule, puis positionner l'insert surgelé au centre. Lisser enfin le fond croustillant pour venir à niveau du moule. Surgeler le tout. Floquer la bûche dans une nuance de vert et de jaune façon velours. Placer au surgélateur puis floquer au nappage neutre jaune de loin pour un effet peau de citron. Positionner les chablon poire sur les côtés. Placer les meringues en diagonale. Déposer enfin 3 cubes de poire 1cm x 1cm nappés au nappage neutre. Déposer des petits tas de filaments confit d'agrumes, sur chaque cube de poire. Finir avec une feuille d'or au centre.



FOR 2 LOG MOULDS, EQUATING TO 6 LOGS (4 PORTIONS)

LEMON BISCUIT

Caster sugar	470g	Baking powder	6g
Whole eggs	303g	Ponthier lemon purée	120g
UHT cream	212g	Ponthier ground lemon zest	30g
T55 flour	364g	TOTAL WEIGHT	1505g

Beat the Ponthier ground lemon zest with the caster sugar and the eggs. Mix in the UHT cream and then the sieved flour with the baking powder. Add the Ponthier lemon purée. Weigh out 1500g per 60cm x 40cm baking sheet. Cook in a convection oven (air duct closed) at 170°C for about 15 minutes.

PRESERVED LEMON

Ponthier ground lemon zest	100g	Ponthier lemon purée	250g
Caster sugar	150g	TOTAL WEIGHT	500g

Blanch the Ponthier ground lemon zest 3 times. Cook the blanched zest with the caster sugar and the Ponthier lemon purée over a low heat. Strain and then adjust the texture by mixing with the strained lemon purée, package.

PRESERVED PEAR

Ponthier pear purée	406g	NH pectin	8g
Brown sugar	42g	Gelatine mass	45g
Vanilla (pod)	1g	TOTAL WEIGHT	501g

Heat the Ponthier pear purée with the vanilla. Add the brown sugar and NH pectin mix. Bring to the boil, then add the gelatine. Use a smaller insert mould than the one you are using for the log itself.

SUDACHI CREME

Ponthier sudachi purée	72g	Butter	101g
Whole eggs	107g	Gelatine mass	16g
Caster sugar	75g	TOTAL WEIGHT	371g

Bring the Ponthier sudachi purée to the boil. Add the beaten eggs and sugar. Bring to the boil and then add the gelatine. Cool to 45°C, and then add the butter (at room-temperature) whilst mixing. Store at 4°C.

SUDACHI MOUSSE

Sudachi creme	321g	Caster sugar	132g
Ponthier sudachi purée	132g	Whipped cream	245g
Gelatine mass	57g	TOTAL WEIGHT	1000g
Egg white	113g		

Melt the gelatine in half of the Ponthier sudachi purée. Pour onto the sudachi creme and the second half of the sudachi purée. At the same time, heat the water and sugar to 121°C. Make an Italian meringue with the egg white. At 25°C, incorporate the whipped cream into the creme and into the meringue.

PEAR SYRUP

Water	194g	Pear eau de vie	14g
Caster sugar	42g	TOTAL WEIGHT	250g

Boil the water, sugar and eau-de-vie. Soak the lemon biscuit in the syrup.

CARAMEL SYRUP

Water	192g	Unsalted butter	231g
Caster sugar	58g	TOTAL WEIGHT	673g
UHT cream (1)	192g		

Cook the sugar into a caramel. Deglaze with pre-heated water. Put to one side after chilling for poaching the pears.

ALMOND STREUSEL

T55 flour	100g	Butter	100g
Icing sugar	100g	Salt	2g
Ground almonds	100g	TOTAL WEIGHT	402g

Using the paddle attachment on a mixer, mix all of the ingredients until you have a smooth, uniform paste. Cook in a convection oven (air duct open) at 150°C for about 15 minutes.

CRISPY ALMOND BASE

Almond streusel	80g	Grape seed oil	60g
White chocolate	30g	TOTAL WEIGHT	175g
Feuillette	5g		

Cook the almond streusel. Cool it and mix it slightly with the cutting robot. Melt the white chocolate and add the feuillette, oil and streusel reduced to powder.

FRENCH MERINGUE

Egg white	150g	Icing sugar	150g
Caster sugar	150g	TOTAL WEIGHT	450g

Make a traditional meringue with the egg whites and caster sugar. Once whipped, incorporate the icing sugar using a spatula. Pipe with a Saint-Honoré nozzle. Cook for 1 hour at 100°C.

PEAR CUBES

Peel the pear, cut into generous slices (such that it is possible to create cubes afterwards). Put in a vacuum-packed bag with caramel syrup and a few dry vanilla pods. Cook for 10 minutes at 80°C in a bain-marie. Once cooked, cut into attractive cubes.

ASSEMBLY AND FINISHING

Spread the preserved lemon onto lemon biscuit that has been soaked in pear syrup. Pour the preserved pear into the indicated mould, then place soaked lemon biscuit on top. Allow the insert to set in a chilled environment initially and then in a frozen environment. Pour the mousse into log mould in such a way that the insert plugs the mould, then place the frozen insert in the centre. Then smooth on the crispy base to reach the top of the mould. Freeze. Spray the log with a shade of a green and yellow in a velvet-smooth style. Place in the deep freeze and then spray with a neutral yellow topping from a distance to create a lemon peel effect. Place the pear cut-outs on the side. Position the meringues diagonally. Finally position 3 1cm x 1cm pear cubes coated with a neutral coating. Place small piles of preserved citrus peel strands on each pear cube. Finish with a gold leaf in the centre.

Poire Pear
Origine France (Haute Provence)

Sudachi
Origine Japon (Kōchi)

Citron jaune Lemon
Origine Italie (Sicile)



Mangue / Mango



Bûche de Noël aux chocolats,
mangue Alphonso
Chocolate and Alphonso Mango Christmas log

Bûche de Noël aux chocolats, mangue Alphonso

Chocolate and Alphonso Mango Christmas log

BISCUIT CHOCOLAT

Pâte d'amande 70%	240g
Sucre glace	90g
Jaunes d'œufs	150g
Œufs	80g
Farine T55	80g
Cacao en poudre	80g
Beurre	80g
Blancs d'œufs	225g
Sucre semoule	90g

Mixer la pâte d'amande avec le sucre glace, ajouter les jaunes d'œufs et les œufs. Faire monter l'ensemble et ajouter la farine et le cacao en poudre tamisés, le beurre fondu chaud et les blancs d'œufs montés serrés avec le sucre semoule. Etaler en cadre et cuire dans un four préchauffé préalablement à 160°C.

MOUSSE VANILLE

Crème	175g
Gousse de vanille	1
Sucre	175g
Gélatine	14g
Crème montée	875g

Faire chauffer les 175g de crème à 50°C environ avec la vanille et le sucre. Une fois le mélange chaud, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide puis la crème montée.

GELÉE MANGUE

Purée de mangue PONTHER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la moitié de la purée de mangue PONTHER et y incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Bien mélanger et homogénéiser. Incorporer le tout dans la deuxième moitié de purée de mangue et bien mélanger de nouveau.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

Lait	90g
Crème	90g
Jaunes d'œufs	30g
Sucre	30g
Gélatine	4.5g
Chocolat au lait 50%	500g
Crème fouettée	700g

Faire bouillir le lait et la crème, verser sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec le sucre, chinoiser le tout sur le chocolat au lait et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Mixer et refroidir le tout à 35°C puis incorporer la préparation dans la crème fouettée.

DRESSAGE

Pour le montage, déposer le biscuit chocolat sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque, entourer d'un cadre en inox. Verser ensuite la mousse à la vanille sur 1cm de hauteur. Placer au congélateur pendant 1 heure. Verser ensuite la gelée de mangue sur la mousse à la vanille sur 1cm d'épaisseur. Laisser prendre au congélateur pendant 1 heure. Préparer la mousse chocolat au lait, verser jusqu'à la hauteur du cadre en inox. Placer au congélateur pendant 2 heures. Démouler le cadre, découper ensuite un triangle de la taille souhaitée, déposer sur une grille. Glacer le triangle avec un glaçage au chocolat noir, décorer avec des décors en chocolat noir ainsi que des boules en chocolat pulvérisées en jaune.

CHOCOLATE BISCUIT

70% almond paste	240g
Icing sugar	90g
Egg yolks	150g
Eggs	80g
Flour T55	80g
Cocoa powder	80g
Butter	80g
Egg whites	225g
Caster sugar	90g

Mix the almond paste with the icing sugar, add the egg yolks and eggs. Whisk together the mixture and add the sieved flour and cocoa powder, the warm melted butter and the egg whites, beaten together with the caster sugar. Roll out in a baking ring and bake in a preheated oven at 160°C.

VANILLA MOUSSE

Cream	175g
Vanilla pod	1
Sugar	175g
Gelatine	14g
Whipped cream	875g

Heat up the 175g of cream to around 50°C with the vanilla and sugar. Once the mixture is hot, add the gelatine, which has already softened in cold water, then the whipped cream.

MANGO JELLY

PONTHER mango puree	1000g
Gelatine	14g

Heat up half of the PONTHER mango puree and incorporate the gelatine, which has already softened in cold water. Mix well and homogenise. Incorporate everything into the second half of the mango puree and mix well again.

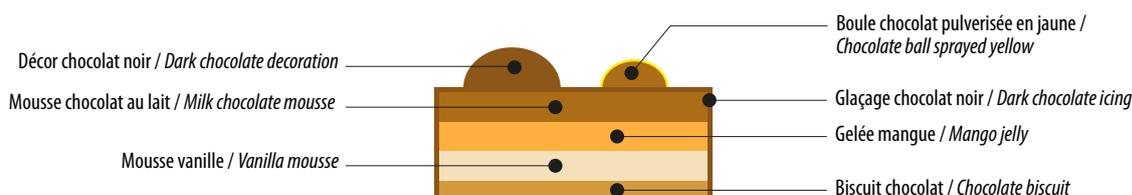
MILK CHOCOLATE MOUSSE

Milk	90g
Cream	90g
Egg yolks	30g
Sugar	30g
Gelatine	4.5g
50% milk chocolate	500g
Whipped cream	700g

Bring the milk and cream to the boil, pour onto the egg yolks beaten with the sugar, strain the mixture and pour over the milk chocolate and the gelatine, which has already softened in cold water. Blend together and cool the mixture down to 35°C, then stir it into the whipped cream.

ASSEMBLY

To assemble, place the chocolate biscuit inside a stainless steel baking ring on a plate lined with baking paper. Next, pour a 1cm-thick layer of vanilla mousse on top. Place in the freezer for 1 hour. Then pour a 1cm-thick layer of mango jelly on top of the vanilla mousse. Leave to set in the freezer for 1 hour. Prepare the milk chocolate mousse, and pour it in until it reaches the top of the stainless steel baking ring. Place in the freezer for 2 hours. Remove the baking ring, then cut a triangle of the desired size and place it on a cake rack. Coat the triangle in a dark chocolate glazing, decorate with dark chocolate decorations and chocolate balls sprayed yellow.





Poire / Pear



Bûche de Noël aux chocolats, poire Williams
Chocolate and Williams Pear Christmas log

Bûche de Noël aux chocolats, poire Williams

Chocolate and Williams Pear Christmas log

BISCUIT CHOCOLAT

Pâte d'amande 70%	240g	Cacao en poudre	80g
Sucre glace	90g	Beurre	80g
Jaunes d'œufs	150g	Blancs d'œufs	225g
Œufs	80g	Sucre semoule	90g
Farine T55	80g		

Mixer la pâte d'amande avec le sucre glace, ajouter les jaunes d'œufs et les œufs. Faire monter l'ensemble et ajouter la farine et le cacao en poudre tamisés, le beurre fondu chaud et les blancs d'œufs montés serrés avec le sucre semoule. Etaler en cadre et cuire dans un four préchauffé préalablement à 160°C.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

Crème	126g	Gélatine	8g
Lait	126g	Chocolat au lait Jivara	120g
Jaunes d'œufs	40g	Chocolat au lait Tanariva	180g
Sucre	40g	Crème fouettée	300g

Faire bouillir le lait et la crème, verser sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec le sucre, chinoiser le tout sur les chocolats au lait et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Mixer et refroidir le tout à 35°C puis incorporer la préparation à la crème fouettée.

GELÉE POIRE ET FRUIT DE LA PASSION

Purée de poire PONTHER	700g
Purée de fruit de la passion PONTHER	300g
Gélatine de bœuf	14g

Chauffer la moitié des purées de fruit PONTHER et y incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Bien mélanger et homogénéiser. Incorporer le tout dans la deuxième moitié de purées de fruits et bien mélanger de nouveau.

STREUSEL NOIR

PARTIE 1		PARTIE 2	
Farine	450g	Céréales Kellogs	435g
Sucre glace	450g	Chocolat Manjari	210g
Fécule	90g	Praliné noisette	282g
Amandes en poudre	280g	Pâte de noisette	160g
Beurre	450g	Noisettes hachées	130g
Sel	9g	Amandes hachées	30g
		Fleur de sel	30g

Mélanger la farine, le sucre glace, la fécule, les amandes en poudre et le sel. Faire un beurre pommade et mélanger aux poudres jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Répartir des petits morceaux de pâte sur une plaque et cuire 20 minutes à 170°C pour obtenir une couleur homogène. Continuer la cuisson à 140°C pour dessécher. Faire fondre le chocolat Manjari puis incorporer les céréales Kellogs, le praliné noisette, la pâte de noisette, les noisettes hachées, les amandes hachées et la fleur de sel. Placer le mélange 1 et le mélange 2 dans une cuve de batteur et mixer à la feuille.

DRESSAGE

Déposer le biscuit au chocolat sur un torchon. Etaler la gelée de poire et de fruit de la passion sur 0,5cm d'épaisseur, placer au congélateur pendant 1 heure. À l'aide d'une spatule, répartir la mousse au chocolat au lait sur la gelée de poire et fruit de la passion. Rouler le biscuit délicatement avec le torchon, pour former un boudin régulier. Réserver au frais pendant 1 heure environ. Découper le streusel noir en rectangle de la taille souhaitée, poser ensuite le biscuit roulé sur le dessus. Pour finir, décorer avec des feuilles au chocolat noir et des disques de chocolat à la poudre d'or.

CHOCOLATE BISCUIT

70% almond paste	240g	Cocoa powder	80g
Icing sugar	90g	Butter	80g
Egg yolks	150g	Egg whites	225g
Eggs	80g	Caster sugar	90g
Flour T55	80g		

Mix the almond paste with the icing sugar, add the egg yolks and eggs. Whisk together the mixture and add the sieved flour and cocoa powder, the warm melted butter and the egg whites, beaten together with the caster sugar. Roll out in a baking ring and bake in a preheated oven at 160°C.

MILK CHOCOLATE MOUSSE

Cream	126g	Gelatine	8g
Milk	126g	Jivara milk chocolate	120g
Egg yolks	40g	Tanariva milk chocolate	180g
Sugar	40g	Whipped cream	300g

Bring the milk and cream to the boil, pour onto the egg yolks beaten with the sugar, strain the mixture and pour over the milk chocolate and the gelatine, which has already softened in cold water. Blend together and cool the mixture down to 35°C, then fold it into the whipped cream.

PEAR AND PASSION FRUIT JELLY

PONTHER pear puree	700g
PONTHER passion fruit puree	300g
Gelatine	14g

Heat up half of the PONTHER fruit purees and incorporate the gelatine, which has already softened in cold water. Mix well and homogenise. Incorporate everything into the second half of the fruit purees and mix well again.

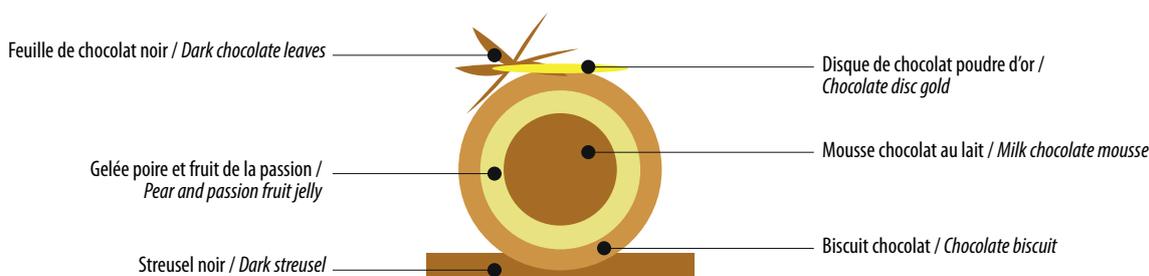
DARK STREUSEL

PART 1		PART 2	
Flour	450g	Kellogg's cereals	435g
Icing sugar	450g	Manjari chocolate	210g
Starch	90g	Hazelnut praline	282g
Powdered almonds	280g	Hazelnut paste	160g
Butter	450g	Chopped hazelnuts	130g
Salt	9g	Chopped almonds	30g
		Fleur de sel	30g

Combine the flour, icing sugar, starch, powdered almonds and salt. Soften the butter and mix it into the powder mixture until you have a smooth dough. Divide the mixture into small dough pieces and place on a baking sheet. Bake for 20 minutes at 170°C until you have an even colour. Continue to bake them at 140°C to dry them out. Melt the Manjari chocolate then incorporate the Kellogg's cereals, hazelnut praline, hazelnut paste, chopped hazelnuts, chopped almonds and fleur de sel. Place mixture 1 and mixture 2 in a mixer bowl and mix using the flat beater.

ASSEMBLY

Place the chocolate biscuit on a tea towel. Spread a 0.5cm-thick layer of the pear and passion fruit jelly on top, then place in the freezer for 1 hour. Use a spatula to spread the milk chocolate mousse on top of the pear and passion fruit jelly. Gently roll up the biscuit using the tea towel to form an even log shape. Refrigerate for around 1 hour. Cut the dark streusel into a rectangle of the desired size, then place the rolled up biscuit on top. To finish, decorate with dark chocolate leaves and chocolate discs dusted with gold.





Bûche de Noël aux fruits exotiques

Exotic Christmas log

Bûche de Noël aux fruits exotiques

Exotic Christmas log

BISCUIT PÂTE À CHOUX

Lait entier	140g	Œufs	100g
Beurre	100g	Blancs d'œufs	250g
Farine	140g	Sucre	120g
Jaunes d'œufs	170g		

Faire bouillir le lait et le beurre. En dehors de la casserole, ajouter la farine, les jaunes d'œufs et les œufs. Incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre. Cuire au four 12 minutes à 160°C.

CROUSTILLANT NOIX DE COCO

PARTIE 1		PARTIE 2	
Farine	90g	Chocolat blanc	244g
Amandes en poudre	42g	Praliné noisette	14g
Sucre	42g	Riz soufflé	36g
Levure chimique	2,4g	Cornflakes	36g
Beurre	780g	Noix de coco cristallisée	300g
Sel	2g		
Jaunes d'œufs	24g		

Mélanger les ingrédients et cuire la préparation au four à 150°C, en remuant de temps en temps. Après la cuisson et une fois la pâte refroidie, briser en petits morceaux.

Faire fondre le chocolat blanc puis mélanger les brisures de pâte de la Partie 1 aux ingrédients de la Partie 2 (au batteur à la feuille afin de briser les gros morceaux de pâte). Réserver en sac sous vide.

CARAMEL EXOTIQUE

Sucre	170g	Purée de fruit de la passion PONTHER	100g
Glucose atomisé	45g	Purée de mangue PONTHER	100g
Crème	60g	Beurre sec	90g
Sirop de glucose	40g		

Mélanger le sucre avec le glucose atomisé, la crème et le sirop de glucose. Cuire à 121°C, déglacer avec les purées de fruit PONTHER et monter à 104°C. Une fois le mélange refroidi à 50°C, ajouter le beurre sec et mixer.

PANNA COTTA NOIX DE COCO

Purée de noix de coco PONTHER	300g	Gélatine	9g
Chocolat blanc	250g	Crème	400g

Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat blanc, la gélatine ramollie et la purée de noix de coco PONTHER. Bien mixer.

MOUSSE MANGUE PASSION

Purée de mangue PONTHER	220g	Blancs d'œufs	40g
Purée de fruit de la passion PONTHER	215g	Sucre	80g
Gélatine	12g	Crème fouettée	260g

Chauffer les purées de fruit PONTHER, incorporer la gélatine. Faire une meringue italienne avec les blancs d'œufs et le sucre, laisser refroidir et incorporer la crème fouettée. Incorporer délicatement les purées de fruit PONTHER au reste de la masse.

DRESSAGE

Déposer le biscuit pâte à choux sur un torchon. À l'aide d'une spatule, étaler le caramel exotique sur toute la surface du biscuit. Ajouter ensuite la mousse de mangue et fruit de la passion et à l'aide du torchon, rouler le biscuit sur lui-même pour former un boudin. Recouvrir la bûche de panna cotta à la noix de coco, réserver au frais pendant 1 heure. Étaler le croustillant à la noix de coco entre deux feuilles, découper un rectangle de la taille souhaitée et y déposer la bûche. Décorer la bûche avec des morceaux de croustillant à la noix de coco et des brisures de meringue, pulvériser le tout en blanc, décorer ensuite avec des dés de mangue fraîche.

CHOUX PASTRY BISCUIT

Whole milk	140g	Eggs	100g
Butter	100g	Egg whites	250g
Flour	140g	Sugar	120g
Egg yolks	170g		

Bring the milk and butter to the boil. Outside of the pan, add the flour, egg yolks and eggs. Incorporate the egg whites beaten with the sugar. Bake for 12 minutes at 160°C.

COCONUT CRUNCH

PART 1		PART 2	
Flour	90g	White chocolate	244g
Powdered almonds	42g	Hazelnut praline	14g
Sugar	42g	Puffed rice	36g
Baking powder	2,4g	Cornflakes	36g
Butter	780g	Crystallized coconut	300g
Salt	2g		
Egg yolks	24g		

Combine the ingredients and bake the mixture at 150°C, stirring occasionally. Once the dough has cooled down after baking, break it into small pieces.

Melt the white chocolate then mix the dough pieces from Part 1 with the ingredients from Part 2. Use the mixer's flat beater in order to break up the large dough pieces. Keep in a vacuum bag.

EXOTIC CARAMEL

Sugar	170g	PONTHER passion fruit puree	100g
Glucose powder	45g	PONTHER mango puree	100g
Cream	60g	Dry butter	90g
Glucose syrup	40g		

Mix the sugar, glucose powder, cream and glucose syrup together. Cook at 121°C, deglaze with the PONTHER fruit purees and bring up to 104°C. Once the mixture cools down to 50°C, add the dry butter and blend.

COCONUT PANNA COTTA

PONTHER coconut puree	300g	Gelatine	9g
White chocolate	250g	Cream	400g

Bring the cream to the boil and pour over the white chocolate, softened gelatine and PONTHER coconut puree. Mix well.

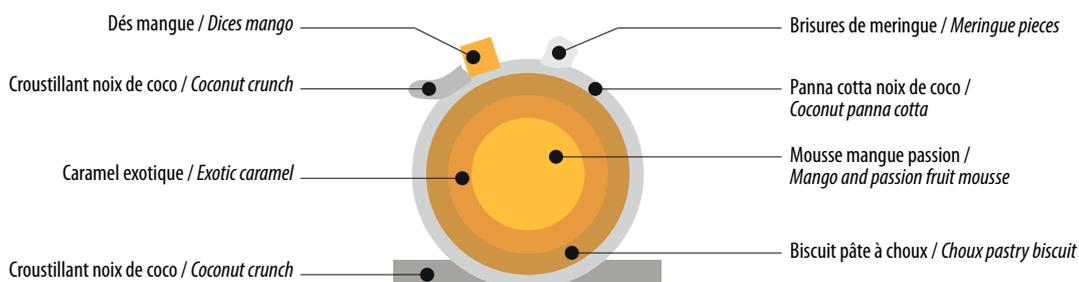
MANGO AND PASSION FRUIT MOUSSE

PONTHER mango puree	220g	Egg whites	40g
PONTHER passion fruit puree	215g	Sugar	80g
Gelatine	12g	Whipped cream	260g

Heat up the PONTHER fruit purees, then add the gelatine. Make an Italian meringue using the egg whites and sugar, allow to cool and fold in the whipped cream. Gently fold in the PONTHER fruit purees.

ASSEMBLY

Place the choux pastry biscuit on a tea towel. Use a spatula to spread the exotic caramel over the whole surface of the biscuit. Next, add the mango and passion fruit mousse then use a tea towel to roll up the biscuit into a log shape. Cover the log in the coconut panna cotta and place in the fridge for around 1 hour. Roll out the coconut crunch between two sheets of baking paper, then cut out a rectangle of the desired size and place the log on top. Decorate the log with pieces of coconut crunch and meringue, spray the whole thing white, then decorate with diced fresh mango.





Bûche glacée à l'abricot Bergeron
et à la griotte Oblacinska
Iced Bergeron Apricot and Oblacinska Morello Cherry log

Stéphane Augé
Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007
Best Ice Cream Maker France 2007



Bûche glacée à l'abricot Bergeron et à la griotte Oblacinska

Iced Bergeron Apricot and Oblacinska Morello Cherry log

Pour 6 entremets à partager de 1500ml (de 12 portions)

PÂTES DE FRUIT GRIOTTE

Purée de griotte PONTHER	500g	Sirop de glucose	125g
Sucre	50g	Acide citrique	6g
Pectine jaune	10g	Kirsch	QS
Sucre cristallisé	400g		

Tiédifier la purée de griotte PONTHER à 40°C, ajouter sous forte agitation la pectine jaune mélangée au sucre. Porter à ébullition et incorporer progressivement le sucre cristallisé tout en maintenant l'ébullition. Ajouter ensuite le sirop de glucose tiédi et cuire à 106°C. Stopper la cuisson et ajouter aussitôt l'acide citrique dilué en solution. Couler immédiatement en cadre de 40 x 40cm et de 0,5cm d'épaisseur. Laisser cristalliser 24 heures. Détailler en cubes de 0,5 cm de côté, utiliser du kirsch pour éviter aux pâtes de fruit de coller entre elles.

BISCUIT AUX AMANDES

Pâte d'amande 50%	225g	Beurre	20g
Œufs	160g	Blancs d'œufs	85g
Farine	90g	Sucre	40g

Tiédifier la pâte d'amande, incorporer progressivement les œufs pour obtenir un mélange homogène, ajouter la farine puis le beurre fondu. Monter les blancs en neige souple avec le sucre restant, les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler sur une toile de cuisson siliconée et cuire aussitôt à 180°C pendant 7 à 8 minutes. Détailler à convenance.

SORBET PLEIN FRUIT À L'ABRICOT 60%

Purée d'abricot PONTHER	3000g	Dextrose	90g
Eau	810g	Glucose atomisé	180g
Sucre	390g	Stabilisateur à sorbet	18g

Tiédifier l'eau à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée d'abricot PONTHER décongelée, mixer et laisser mûrir 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

SORBET PLEIN FRUIT À LA GRIOTTE 60%

Purée de griotte PONTHER	2000g	Dextrose	120g
Eau	640g	Glucose atomisé	60g
Sucre	160g	Stabilisateur à sorbet	12g

Tiédifier l'eau à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée de griotte PONTHER décongelée, mixer et laisser mûrir 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

VELOURS CHOCOLAT ORANGE

Couverture de chocolat blanche	1000g	Colorant liposoluble orange	QS
Beurre de cacao	300g		

Fondre la couverture de chocolat blanche et le beurre de cacao, mélanger de façon homogène, colorer au besoin avec le colorant liposoluble ou du beurre de cacao coloré. Filtrer avant de remplir le réservoir du pistolet. Utiliser à 50°C sur l'entremets glacé pour un résultat velours optimal.

DRESSAGE

Mouler le sorbet à l'abricot dans le premier insert avec une couche de biscuit aux amandes et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Démouler et centrer dans le second insert garni de sorbet à la griotte et de biscuit aux amandes, surgeler rapidement à -20°C. Démouler et centrer dans le dernier cadre garni de sorbet à l'abricot mélangé avec les cubes de pâte de fruit à la griotte. Obtenir le montage à l'envers avec un socle de biscuit aux amandes et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Démouler et pulvériser avec le velours orange, décorer de carrés de pâte de fruit à la griotte.

For 6 x 1500ml desserts for sharing (12 portions each)

MORELLO CHERRY FRUIT JELLY

PONTHER morello cherry purée	500g	Glucose syrup	125g
Sugar	50g	Citric acid	6g
Yellow pectin	10g	Kirsch	QS
Crystallised sugar	400g		

Warm the PONTHER morello cherry purée to 40°C, add the yellow pectin mixed with the sugar while stirring strongly. Bring to the boil and gradually add the crystallised sugar while the mixture is boiling. Then add the warm glucose syrup and cook at 106°C. Stop the cooking and add the diluted citric acid solution. Immediately pour into a 40 x 40cm frame which is 0.5cm deep. Leave to crystallize for 24 hours. Cut into cubes 0.5cm on each side, use Kirsch to stop the fruit jelly sticking.

ALMOND SPONGE

50% almond paste	225g	Butter	20g
Whole eggs	160g	Egg whites	85g
Flour	90g	Sugar	40g

Warm the almond paste and gradually add the whole eggs to obtain a uniform mixture, add the flour and then the melted butter. Whisk the egg whites in to a soft foam with the remaining sugar, gently stir in to the first mixture. Spread on a non-stick baking tray and cook as soon as possible at 180°C for 7 or 8 minutes. Cut into the desired shapes.

FULL FRUIT APRICOT SORBET 60%

PONTHER apricot purée	3000g	Dextrose	90g
Water	810g	Atomised glucose	180g
Sugar	390g	Sorbet stabilising agent	18g

Warm the water to 45°C, add all the dry ingredients mixed together, mix to a uniform texture. Pasteurise at 85°C, mix once more. Cool the mixture quickly, add the defrosted PONTHER apricot purée, mix together and leave to rest for 24 hours at a maximum temp of +4°C. Mix one last time before processing. Pour into a baking tin, cover with contact film and store at -18°C.

FULL FRUIT MORELLO CHERRY SORBET 60%

PONTHER morello cherry purée	2000g	Dextrose	120g
Water	640g	Glucose powder	60g
Sugar	160g	Sorbet stabilising agent	12g

Warm the water to 45°C, add all the dry ingredients mixed together, mix to a uniform texture. Pasteurise at 85°C, mix once more. Cool the mixture quickly, add the defrosted PONTHER morello cherry purée, mix together and leave to rest for 24 hours at a maximum temp of +4°C. Mix one last time before processing. Pour into a baking tin, cover with contact film and store at -18°C.

ORANGE AND CHOCOLATE VELOURS

White chocolate coating	1000g	Orange fat-soluble colourant	QS
Cocoa butter	300g		

Melt the white chocolate coating and cocoa butter, mix to a uniform texture, colour as needed with the fat-soluble colourant or coloured cocoa butter. Filter before filling the icing gun. Use at 50°C on iced desserts for the best velvety texture.

ASSEMBLY

Mould the apricot sorbet in the first insert with a layer of almond sponge and freeze quickly at -20°C to the centre. Remove from the mould and centre on the second insert garnished with morello cherry sorbet and almond sponge, freeze quickly at -20°C. Remove from the mould and centre on the last frame garnished with apricot sorbet mixed with cubes of morello cherry fruit jelly. Seal the whole assembly on the bottom with a base of almond sponge and freeze quickly at -20°C to the centre. Remove from the mould and sprinkle with orange velour, decorate with squares of morello cherry fruit jelly.

