



BÛCHE CYLINBO
Cylinbo log

JEAN-JACQUES BORNE
Institut de l'excellence culinaire, Boutique KAORI
MOF glacier - Saint-Étienne - France





BÛCHE CYLINBO

Cylinbo log

Pour 4 bûches de 20 x 8 cm :

Pour le biscuit moelleux pistache (2 plaques 40 x 40 cm) :

120 g poudre d'amande	55 g farine
120 g sucre	60 g beurre fondu
135 g jaunes d'oeufs	265 g blancs d'oeufs
80 g oeufs	105 g sucre
120 g pâte de pistache 50/50	

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients, sauf les blancs et le sucre, au robot. Monter les blancs avec le sucre et ajouter délicatement au premier mélange. Vider en plaque silicone. Cuire à 180°C pendant 14-15 minutes.

Pour la crème glacée pistache :

1200 g lait entier	1 g fleur de sel
100 g crème 35% MG	320 g sucre cristal
130 g pâte de pistache 50/50	90 g glucose atomisé
90 g poudre de lait 0% MG	9 g stabilisateur

Procédé :

Faire chauffer le lait, la crème et la pâte de pistache. Mélanger le reste des ingrédients ensemble. Vider sur le lait et cuire à 85°C. Refroidir rapidement à environ 4°C. Laisser mûrir pendant 24 heures puis sangler. Utiliser de suite.

MONTAGE ET FINITIONS :

2 plaques d'insert fruits rouges ou fraise SICOLY®

Détailler les plaques d'inserts de fruits en carrés de 40 x 40 cm puis congeler. Avec les chutes, découper des dés de 1 cm et mélanger à la glace pistache.

Garnir un cylindre de 5-6 cm de diamètre et 40 cm de long avec le mélange de glace. Congeler.

Démouler le cylindre puis enrouler dans un carré pré-découpé d'insert de fruit. Rouler ensuite dans le biscuit moelleux pistache. Congeler.

Réaliser un décor en chocolat vert à l'aide d'un cylindre plastifié.

Couper le montage de bûche glacée en deux et saupoudrer de sucre glace spécial. Placer les décors sur les côtés, déposer sur un carton puis congeler.

For 4 logs (20 x 8 cms) :

For the pistachio sponge cake (2 trays of 40 x40 cm) :

120 g almond powder	55 g flour
120 g sugar	60 g melted butter
135 g egg yolks	265 g egg whites
80 g eggs	105 g sugar
120 g pistachio paste 50/50	

Method :

Mix all ingredients, except the egg whites and sugar, in a mixer. Beat the egg whites with sugar and delicately fold in the first mixture. Pour into a silicon baking tray. Bake at 180°C for 14-15 minutes.

For the pistachio ice cream :

1200 g whole milk	1 g fleur de sel
100 g 35% fat cream	320 g crystal sugar
130 g pistachio paste 50/50	90 g atomized glucose
90 g powdered milk 0% fat	9 g stabilizer

Method :

Cook the milk, cream and pistachio paste together.

Mix the rest of the ingredients together. Pour onto the milk and cook at 85°C. Quickly cool down to 4°C. Leave to mature for 24 hours and place into the ice cream maker. Use immediately.

ASSEMBLY AND FINISHES :

2 plates of SICOLY® red fruits or strawberry ready-to-use fruit inserts

Cut the fruit insert plates into 40x40 squares and freeze. With the remaining parts, cut 1 cm dice and mix them with the pistachio ice cream.

Garnish a 5-6 cm diameter and 40 cm long cylinder with the ice cream mix. Freeze.

Unmould the ice cream cylinder and roll into one square of fruit insert. Roll again into the pistachio sponge cake. Freeze.

Prepare a chocolate decor with green chocolate, using a plastic cylinder.

Cut the ice cream assembly in half and dust with special icing sugar. Place the green chocolate decor on the sides. Place onto a cardboard and freeze.