



BÛCHE DE NOËL

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE
Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel
Tokyo - JAPON





BÛCHE DE NOËL

Pour le basilic deshydraté :

Procédé :

Mettre des feuilles fraîches de basilic à sécher à l'étuve. Les retirer et les hacher finement.

Pour le biscuit Joconde :

96 g oeufs	217,5 g blancs d'oeufs
60 G jaunes d'oeufs	54 g sucre
117,5 G sucre glace	92,5 g farine
117,5 G amandes en poudre	5 g basilic deshydraté

Procédé :

Recette pour une plaque 60 x 40 cm

Au batteur, au fouet, monter la poudre d'amande, le sucre glace, les oeufs, les jaunes d'oeufs, la farine et le basilic.

En parallèle, au batteur, au fouet, réaliser une meringue française avec les blancs d'oeuf et le sucre.

Mélanger les deux appareils et étaler sur une plaque sur une épaisseur uniforme et cuire au four 180°C pendant 10 à 12 minutes environ. A la sortie du four, débarrasser sur une grille. Détailler une bande de biscuit de 23,5 cm x 5,5 cm qui servira de base pour la bûche.

Pour le croustillant pistache :

200 g pistaches hachées finement	3 g sel
35 g maltosec	25 g eau

Procédé :

Dans un saladier, mélanger tous les éléments ensemble.

Étaler à 2 mm. Cuire à 130° C pendant environ 30 minutes.

A la sortie du four, découper une bande de 22,5 cm x 3,5cm.

Pour le gaspacho :

230 g jus de tomate	75 g sucre semoule
80 g purée de pêche blanche SICOLY®	6,6 g gélatine OR
117,5 G purée d'orange SICOLY®	Q.S. cannelle en poudre
3 g basilic frais	Q.S. colorant rouge

Procédé :

Tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Dans un blender, mélanger tous les ingrédients sauf le colorant et la gélatine. Mixer et passer au chinois très fin. Ajouter le colorant rouge.

Pour réaliser la gelée, chauffer une partie du gaspacho, ajouter la gélatine. Mélanger puis ajouter le reste du gaspacho.

Pour la ganache chocolat blanc - mascarpone :

250 g lait	125 g chocolat blanc Zéphyr
250 g crème	50 g mascarpone
6 g gélatine OR	

Procédé :

Chauffer le lait et la crème. Ajouter la gélatine essorée.

Verser sur le chocolat blanc et réaliser la ganache. A environ 50°C, incorporer le mascarpone à la ganache. Rendre l'appareil homogène.

Pour la mousse tomate-fraise :

150 g jus de tomate	10 g jus de citron SICOLY®
150 g purée de fraise SICOLY®	225 g crème montée
50 g sucre	10 g gélatine

Procédé :

Tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer une partie du jus de tomate et de la purée de fraise SICOLY® et le sucre. Ajouter la gélatine essorée. Puis ajouter le reste de purée de fraise, de jus de tomate et le jus de citron SICOLY®. Refroidir à 30°C et incorporer la crème montée.

Pour le glaçage rouge :

90 g purée de framboise SICOLY®	130 g chocolat blanc Zéphyr
40 g eau	8 g gélatine (feuilles)
90 g sucre	Q.S. colorant rouge
100 g glucose	Q.S. colorant jaune
90 g lait concentré	

Procédé :

Faire chauffer l'eau, le sucre, la purée framboise SICOLY®, le glucose et le lait concentré. Ajouter ensuite la gélatine. Verser sur le chocolat et mixer. Rectifier la couleur avec les colorants et mixer. Utiliser le glaçage le lendemain.

Pour le glaçage rock blanc :

200 g chocolat blanc Zéphyr
24 g maltosec

Procédé :

Fondre le chocolat blanc et ajouter progressivement le maltosec. Laisser durcir au réfrigérateur et éclater en petits morceaux.

MONTAGE ET FINITIONS :

Dans le moule insert Silikomart® "Candle in the wind" Petit Modèle :

Remplir le moule en alternant les couches de gaspacho sur 1 cm (1ère couche : 25 g - 3ème couche : 70g) et de ganache chocolat blanc mascarpone sur 1 cm (2ème couche : 65 g - 4ème couche : 80 g). Faire prendre au grand froid entre chaque opération. Il y a 4 couches au total.

Démouler l'insert et sur base déposer un peu de ganache pour faire adhérer le croustillant pistache.

Remplir le moule Silikomart® "Candle in the wind" Grand Modèle de mousse tomate-fraise et insérer le montage précédent au milieu du moule. Terminer en ajoutant le biscuit joconde basilic au-dessus. Faire prendre au grand froid.

Démouler la bûche et la glacer. Décorer avec du chocolat blanc rock sur les côtés de la buche et d'une ceinture en or réalisé en chocolat plastique noir.



CHRISTMAS LOG

For the dried basil :

Method :

Cook the fresh basil leaves in the oven until dry.
When out, finely chop.

For the Joconde sponge cake :

96 g eggs	217,5 g egg whites
60 g egg yolks	54 g sugar
117,5 g icing sugar	92,5 g flour
117,5 g almond powder	5 g dried basil

Method :

Recipe for a 60 x 40 cm tray.

In a mixer, using the whisk, beat together the almond powder, icing sugar, eggs, egg yolk, flour and basil.

At the same time, in a mixer, with the whisk, prepare a French meringue with the egg whites and sugar.

Mix the two mixtures together and spread evenly on a baking tray. Bake at 180°C for 10 to 12 minutes.

Leave to rest on a grid when cooked. Cut in a 23,5 cm x 5,5 cm rectangle to use as a base for the Christmas log.

For the pistachio crunch :

200 g finely chopped pistachios	3 g salt
35 g maltosec	25 g water

Method :

Mix all ingredients together in a bowl and roll out to a 2 mm thickness.

Bake at 130° C for approximately 30 minutes.

When out of the oven, cut out a 22,5 cm x 3,5cm rectangle.

For the gaspacho :

230 g tomato juice	75 g caster sugar
80 g SICOLY® white peach purée	6,6 g gelatin GOLD
117,5 g SICOLY® orange purée	A.N. cinnamon powder
3 g fresh basil	A.N. red food colouring

Method :

Soak gelatin inside cold water.

In a blender, Mix all ingredients together except colouring and gelatin. Finely strain. Add the red food colouring.

to prepare the jelly, heat part of the gaspacho and add the gelatin. Mix and add the rest of the gaspacho.

For the white chocolate and mascarpone ganache :

250 g milk	125 g Zéphyr white chocolate
250 g cream	50 g mascarpone
6 g gelatin GOLD	

Method :

Heat the milk and cream. Add the gelatin, previously soaked and drained.

Pour over the white chocolate and mix in a ganache. When reaching 50°C, fold in the mascarpone into the ganache until smooth.

For the tomato and strawberry mousse :

150 g tomato juice	10 g SICOLY® lemon juice
150 g SICOLY® strawberry purée	225 g whipped cream
50 g sugar	10 g gelatin

Method :

Soak gelatin inside cold water.

Heat part of the tomato juice, SICOLY® strawberry purée and sugar. Add the drained gelatin. Add the rest of the strawberry purée, the tomato juice and SICOLY® lemon juice. Cool down to 30°C and fold in whipped cream.

For the red glazing :

90 g SICOLY® raspberry purée	130 g Zéphyr white chocolate
40 g water	8 g gelatin leaves
90 g sugar	A.N. red food colouring
100 g glucose	A.N. yellow food colouring
90 g condensed milk	

Method :

Heat water, sugar, SICOLY® raspberry purée, glucose and condensed milk together. Add the gelatin. Pour over the chocolate and mix. Adjust the colour with the food colourings and mix again. Use the glazing the day after.

For the white rock glazing :

200 g Zéphyr white chocolate
24 g maltosec

Method :

Melt the white chocolate and add maltosec little by little. Leave to solidify in the fridge and crush into small pieces.

ASSEMBLY AND FINISHES :

For the small Silikomart® "Candle in the wind" mould for the insert :

Fill in the mould alternating between 1 cm layers of gaspacho (1st layer : 25 g - 3rd layer : 70g) and 1 cm layers of white chocolate and mascarpone ganache (2nd layer : 65 g - 4th layer : 80 g). Leave to set in the deep freezer between each layer. There should be 4 layers in total (2 of gaspacho and 2 of ganache). Take the insert out of the mould and place some ganache on the bottom to make the pistachio crunch stick.

Fill in the Silikomart® "Candle in the wind" big mould of tomato and strawberry mousse. Insert the previous assembly in the center. Finish with the rectangle of Joconde sponge cake. Deep freeze.

Take out of the mould and coat with the red glazing. Decorate with the white rock pieces on the sides and a golden belt made with dark plastic chocolate.