



BÛCHE LINGOT «SOLEIL LEVANT»
«Rising sun» square log

JEAN-JACQUES BORNE

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





BÛCHE LINGOT «SOLEIL LEVANT»

«Rising sun» square log

Pour 4 bûches de 24 x 8 cm :

Pour le moelleux citron vert (2 cadres 40 x 40 cm) :

380 g oeufs	170 g farine
100 g miel	10 g levure chimique
170 g sucre semoule	150 g beurre clarifié
150 g poudre d'amande	2 zestes de citron vert
100 g crème	2 g fleur de sel

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients au robot. Etaler sur plaque et cuire à 170°C pendant 8 à 10 minutes.
Une fois cuit et refroidi, détailler 4 fonds de 24 x 12 cm.

Pour le sorbet yuzu :

900 g eau	8 g stabilisateur
6 g poudre de lait 0% MG	34 g jus de yuzu SICOLY®
36 g sucre cristal	14 g jus de citron jaune SICOLY®
17 g glucose atomisé	

Procédé :

Mélanger le lait en poudre avec le sucre, le glucose et le stabilisateur.
Ajouter le mélange à l'eau tiède et porter à 85°C.
Ajouter les jus de yuzu et de citron jaune SICOLY® puis réserver au froid pendant 24 heures.
Sangler et utiliser de suite.

Pour le sorbet mangue-passion :

520 g eau	8 g stabilisateur
37 g sucre	17 g jus de fruit de la passion SICOLY®
14 g glucose atomisé	78 g purée de mangue SICOLY®

Procédé :

Mélanger le lait en poudre avec le sucre, le glucose et le stabilisateur.
Ajouter le mélange à l'eau tiède et porter à 85°C.
Ajouter les jus de fruit de la passion et la purée de mangue Alphonso SICOLY® puis réserver au froid pendant 24 heures.
Sangler et utiliser de suite.

Pour la meringue française jaune :

120 g blancs d'oeufs	25 g poudre d'amande
130 g sucre cristal	Beurre de cacao
120 g sucre glace	Colorant jaune naturel

Procédé :

Monter les blancs avec le sucre cristal jusqu'à obtenir des pics fermes. Ajouter délicatement le sucre glace tamisé et la poudre d'amande.
Dresser à la poche des brindilles puis parsemer de pavot et de papaye séchée.
Cuire au four à 100°C pendant 1 heure et demie.
Une fois refroidies, plonger les brindilles dans le beurre de cacao fondu et coloré pour éviter qu'elles ne ramolissent au congélateur.

MONTAGE ET FINITIONS :

Insert bûche exotique SICOLY®

Détailler les inserts bûche à 24 x 16 cm et les monter en cadre inox de même taille.
Placer au fond du cadre le moelleux citron vert et aligner dessus les inserts bûche. Garnir jusqu'à la moitié de sorbet yuzu. Recouvrir d'un second biscuit et compléter avec le sorbet mangue - passion.
Placer au congélateur. Découper en deux dans le sens de la longueur.
Décorer avec les brindilles de meringue puis recongeler.

For 4 logs (24 x 8 cms) :

For the lime sponge cake (2 40 x 40 cm trays) :

380 g eggs	170 g flour
100 g honey	10 g baking powder
170 g caster sugar	150 g clarified butter
150 g almond powder	2 lime zests
100 g cream	2 g fleur de sel

Method :

Mix all ingredients with a mixer. Spread onto baking trays and bake at 170°C for 8 to 10 minutes.
Once cooked and cold, cut out into 4 24 x 8 cm rectangles.

For the yuzu sorbet :

900 g water	8 g stabilizer
6 g powdered milk 0% fat	34 g SICOLY® yuzu juice
36 g crystal sugar	14 g SICOLY® lemon juice
17 g atomized glucose	

Method :

Mix together powdered milk, sugar, glucose and stabilizer. Add to warm water and bring to 85°C.
Add SICOLY® yuzu and lemon juice and store in the fridge for 24 hours.
Place in an ice cream maker to freeze quickly, churn and use immediately.

For the mango and passion fruit sorbet :

520 g water	8 g stabilisateur
37 g sugar	17 g SICOLY® passion fruit juice
14 g atomized glucose	78 g SICOLY® mango purée

Method :

Mix together powdered milk, sugar, glucose and stabilizer. Add to warm water and bring to 85°C.
Add SICOLY® passion fruit juice and Alphonso mango purée and store in the fridge for 24 hours.
Place in an ice cream maker to freeze quickly, churn and use immediately.

For the yellow French meringue :

120 g egg whites	25 g almond powder
130 g crystal sugar	Cocoa butter
120 g icing sugar	Natural yellow food colouring

Method :

Beat the egg whites with crystal sugar until stiff. Delicately add the sieved icing sugar and the almond powder.
Pipe in small sticks and sprinkle with poppy seeds and dry papaya.
Bake at 100°C for one hour and a half.
Once cold, dip the sticks into coloured melted cocoa butter to prevent them from getting soft in the freezer.

ASSEMBLY AND FINISHES :

SICOLY® exotic log insert

Cut SICOLY® exotic log inserts at a size of 24 x 16 cm and place into a baking frame of the same size.
Place at the bottom of the frame the lime sponge cake and align on the top the fruit inserts. Fill in halfway with the yuzu sorbet. Place a second layer of sponge cake and fill in the rest with the mango and passion fruit sorbet. Freeze. Cut in half.
Decorate with the meringue sticks and freeze again.