



BÛCHE MARRON, POIRE ET CANNELLE

Chestnut, pear and cinnamon log

DORNER FRÈRES

Pâtissiers chez «Dorner Frères»

Lyon / FRANCE





BÛCHE MARRON, POIRE ET CANNELLE

Chestnut, pear and cinnamon log

Pour une bûche de 10 personnes :

Pour le biscuit marron :

320 g oeufs	20 g levure
320 g sucre glace	10 g vanille
800 g pâte de marron	360 g beurre
240 g poudre de noisette	400 g brisures de marron
120 g farine de châtaigne	

Procédé :

Dans la cuve du batteur, bien monter le sucre, les œufs et la pâte de marron. Ajouter la farine de châtaigne, la poudre de noisette et la levure. Ajouter la vanille puis le beurre et terminer par les brisures de marron.

Cuire à 160°C pendant 16-17 minutes.

Pour le biscuit reconstitué :

100 g beurre	100 g farine
80 g cassonade	135 g chocolat Dulcey
120 g poudre d'amande	

Procédé :

Rendre le beurre pommade. Mélanger avec la cassonade, la poudre d'amande et la farine.

Cuire à 150°C pendant 15 minutes.

Une fois cuit, dans un batteur, mélanger le tout avec le chocolat puis étaler.

Pour la mousse marron :

114 g lait	50 g purée de marron SICOLY®
32 g crème	24 g masse gélatine
22 g sucre	134 g beurre
22 g jaune d'oeuf	280 g crème fouettée
8 g féculé	

Procédé :

Réaliser une crème pâtissière. Ajouter la masse gélatine et la **purée de marron SICOLY®**.

En parallèle, monter la crème fouettée. Mélanger les deux masses une fois refroidies.

Pour le crémeux café :

353 g lait	35 g sucre
71 g extrait de café	470 g chocolat Dulcey
2 g vanille	5 g gélatine
71 g jaunes d'oeufs	24 g glucose

Procédé :

Réaliser une crème anglaise. Incorporer le chocolat Dulcey. Terminer par la gélatine et le glucose.

Pour le confit poire-cannelle :

397,5 g purée de poire SICOLY®	11,35 g pectine NH
284 g poires fraîches SICOLY®	34 g masse gélatine
99,3 g sucre	12 g cannelle

Procédé :

Tailler les poires fraîches en brunoise. Chauffer la **purée de poire SICOLY®**, le sucre, la pectine et la cannelle ensemble. Ajouter la masse gélatine et les poires fraîches.

MONTAGE ET FINITIONS :

Pocher la mousse marron dans un moule à bûche. Insérer au centre une bande de confit de poire, une bande de crémeux café et une seconde bande de confit de poire. Compléter avec la mousse.

Déposer le biscuit reconstitué puis le biscuit marron et appuyer légèrement. Surgeler 2 h en cellule.

Floquer la bûche avec un tant pour tant chocolat au lait et beurre de cacao. Pocher de la mousse marron sur le dessus à la douille Saint Honoré et déposer quelques copeaux de chocolats et des fèves de café pour la décoration.



BÛCHE MARRON, POIRE ET CANNELLE

Chestnut, pear and cinnamon log

For a log serving 10 people :

For the chestnut biscuit :

320 g eggs	20 g baking powder
320 g icing sugar	10 g vanilla
800 g chestnut paste	360 g butter
240 g hazelnut powder	400 g chestnut pieces
120 g chestnut flour	

Method :

In the bowl of the mixer, whisk together the sugar, eggs and chestnut paste. Add the chestnut flour, almond powder and baking powder. Add the vanilla and then the butter. Finish by adding the chestnut pieces.

Bake at 160°C for 16-17 minutes.

For the reconstituted biscuit :

100 g butter	100 g flour
80 g brown sugar (cassonade)	135 g Dulcey chocolate
120 g almond powder	

Method :

Cream the butter. Mix together with brown sugar, almond powder and flour.

Bake at 150°C for 15 minutes.

Once cooked, mix with the melted chocolate in a mixer and spread over a baking tray.

For the chestnut mousse :

114 g milk	50 g SICOLY® chestnut purée
32 g cream	24 g gelatin mass
22 g sugar	134 g butter
22 g egg yolks	280 g whipped cream
8 g starch	

Method :

Prepare a custard cream. Add the gelatin mass and **SICOLY® chestnut purée**.

At the same time, whip the cream.

Fold in the two mixtures together once cold.

For the coffee crèmeux :

353 g milk	35 g sugar
71 g coffee extract	470 g Dulcey chocolate
2 g vanilla	5 g gelatine
71 g egg yolks	24 g glucose

Method :

Prepare a custard cream. Add the Dulcey chocolate. Add the gelatin and then the glucose.

For the pear and cinnamon confit :

397,5 g SICOLY® pear purée	11,35 g NH pectin
284 g SICOLY® fresh pears	34 g gelatin mass
99,3 g sugar	12 g cinnamon

Method :

Dice the fresh pears into a brunoise. Heat **SICOLY® pear purée** with sugar, pectin and cinnamon. Add the gelatin mass and the diced fresh pears

ASSEMBLY AND FINISHES :

Pipe the chestnut mousse into a log mould. Place in the center a strip of pear confit, a strip of coffee crèmeux and then another strip of pear confit. Pipe the cream to the top.

Place the reconstituted biscuit and then the chestnut biscuit on the base and press gently. deep freeze for 2 hours.

Coat the log with a mix of cocoa butter and milk chocolate (equal quantities). Pipe some chestnut mousse with a Saint Honoré nozzle on the top and decorate with coffee beans and chocolate curls.