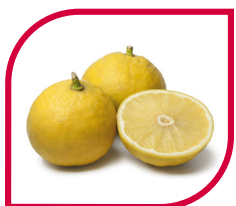




Idée recette de Jean-Jacques Borne




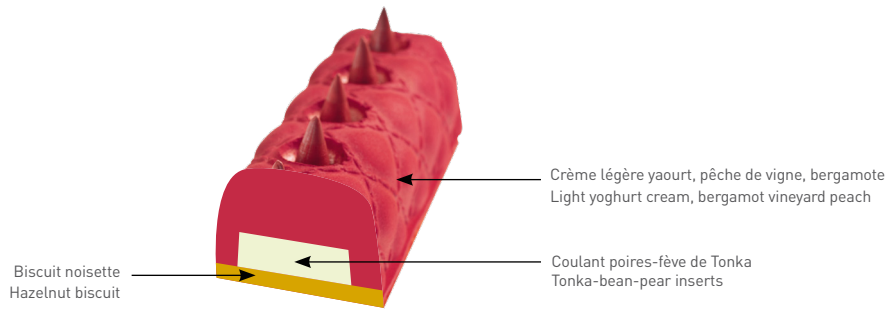
Bûche « 3D »



3D log



Idée recette Jean-Jacques Borne 
Institut de l'excellence culinaire,
Boutique KAORI, MOF glacier.
Saint-Étienne - France



Bûche « 3D »

Français

3D log

Anglais

Pour 2 bûches 25x6 cm

Biscuit noisette

510 g œufs
150 g miel
110 g sucre roux
105 g poudre amandes
85 g poudre noisettes
310 g praliné noisette
260 g farine
18 g levure chimique
150 g beurre fondu

Procédé :

Mixer au robot cutter les ingrédients : œufs, miel, sucre, poudre d'amandes, poudre de noisettes. Ajouter ensuite le mélange farine, levure chimique et en dernier, le beurre fondu. Étaler sur la plaque et cuire 10 à 15 minutes à 190°C.

Coulant poires-fève de Tonka

500 g **purée de poire SICOLY®**
½ fève de tonka râpée
35 g sucre inverti
15 g **jus de citron SICOLY®**
10 g pectine NH
25 g sucre

Procédé :

Faire bouillir la **purée de poire SICOLY®**, le sucre inverti, la fève de tonka râpée et le **jus de citron SICOLY®**. Ajouter le mélange pectine et sucre et faire bouillir 2 minutes. Vider dans les inserts et mettre au congélateur.

Crème légère yaourt, pêche de vigne, bergamote

400 g purée de **pêche de vigne SICOLY®**
45 g **jus de bergamote SICOLY®**
70 g yaourt brassé
80 g jaunes d'œufs
90 g sucre
50 g maïzena
10 g gélatine
50 g eau
520 g crème fouettée

Procédé :

Faire bouillir la purée de **pêche de vigne SICOLY®**, le **jus de bergamote SICOLY®** et le yaourt. Mélanger les jaunes et le sucre, y ajouter la maïzena et la féculé.

Verser un peu du mélange chaud réalisé précédemment dessus et mettre à cuire 2 à 3 minutes. Ajouter la gélatine et bien faire fondre. Faire refroidir légèrement. Ajouter délicatement la crème fouettée. Garnir de suite.

Décorations & finitions

Garnir les bûches avec le revêtement silicone « coussin ». Mettre l'insert collé au biscuit au milieu. Finir par un biscuit. Congeler. À l'aide d'un pistolet, napper la bûche en velours rouge scintillant. Terminer la décoration en ajoutant les boules et pointes garnies de crèmeux.

For two 25x6cm logs

Hazelnut biscuit

510 g eggs
150 g honey
110 g brown sugar
105 g almond powder
85 g hazelnut powder
310 g hazelnut praline
260 g flour
18 g baking powder
150 g melted butter

Method:

Mix the ingredients in a food processor: eggs, honey, sugar, almond powder, hazelnut powder. Then add the mixed flour and baking powder and, lastly, the melted butter. Spread on the baking tray and bake at 190°C for 10 to 15 minutes.

Tonka-bean-pear inserts

500 g **SICOLY® pear purée**
½ grated tonka-bean
35 g invert sugar
15 g **SICOLY® lemon juice**
10 g NH pectin
25 g sugar

Method:

Bring the **SICOLY® pear purée**, the invert sugar, the grated tonka-bean and the **SICOLY® lemon juice** to the boil. Add the pectin and sugar mixture and boil for 2 minutes. Pour the mixture into insert moulds and place in the freezer.

Light yoghurt cream, bergamot, vineyard peach

400 g **SICOLY® vineyard peach purée**
45 g **SICOLY® bergamot juice**
70 g stirred yoghurt
80 g egg yolks
90 g sugar
50 g cornflour
10 g gelatine
50 g water
520 g whipped cream

Method:

Bring the **SICOLY® vineyard peach purée**, the **SICOLY® bergamot juice** and the yoghurt to the boil. Mix together the egg yolks and sugar and then add the cornflour and starch. Pour a little of the warm, previously-made mixture over the top and cook for 2 to 3 minutes. Add the gelatine and allow it to melt completely. Leave to cool slightly. Fold in the whipped cream. Decorate immediately.

Decorations and finishes

Decorate the logs with the «cushion» silicone accessory. Put the inserts in place, piercing the biscuit in the middle. Finish with a biscuit. Freeze. Use a sprayer to coat the log with glittering velvet red. Complete the decoration by adding balls and tips garnished with cream.