



Idée recette de Jean-Jacques BORNE



Bûche chocolat
fruits rouges



Chocolate
and red fruit log

SICOLY
le Respect du Fruit



Idee recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Bûche chocolat fruits rouges

Français

Recette pour 2 bûches de 25 cm

Biscuit chocolat (1 plaque 600x400)

135 g blancs d'œuf
65 g sucre
100 g jaunes d'œuf
40 g poudre d'amandes
35 g sucre glace
15 g cacao poudre

QS : framboises séchées

Procédé :

Faire monter les blancs avec le sucre. Ajouter les jaunes. Mélanger délicatement le mélange poudre d'amandes, sucre glace et cacao. Etaler sur plaque et cuire 180°C pendant 20 minutes.

Insert crémeux fruits rouges (2 inserts)

100 g **purée framboise SICOLY®**
45 g **purée myrtille SICOLY®**
80 g **purée fraise SICOLY®**
70 g jaunes d'œuf
70 g œufs
55 g sucre
3 g gélatine
15 g eau
70 g beurre

Procédé :

Faire chauffer les purées. Ajouter le mélange sucre, jaunes et œufs. Faire bouillir 2 à 3 minutes. Ajouter la gélatine et en dernier le beurre en petit morceaux. Lisser au mixer et vider en insert. Surgeler.

Crème légère framboise (2 bûches)

120 g jaunes d'œuf
85 g sucre
100 g **purée framboise SICOLY®**
300 g chocolat de couverture lactée
500 g crème fouettée

Procédé :

Faire une crème anglaise avec les jaunes, le sucre et la **purée framboise SICOLY®**. Ajouter la couverture hachée. Incorporer délicatement la crème fouettée. Garnir avec l'insert et le biscuit.

Glaçage rouge

350 g crème
150 g nappage
100 g eau
700 g sucre
45 g féculé
20 g gélatine
120 g eau

QS : colorant rouge

Procédé :

Faire bouillir la crème, le nappage et l'eau, ajouter le mélange sucre et féculé et faire bouillir 2 à 3 minutes. Ajouter le mélange gélatine et le colorant rouge. Mixer et passer à l'étamine. Filmer et mettre au froid. Couler à 25°C.

Macarons

60 g blancs d'œuf
40 g eau
8 g poudre de blancs
6 g colorant rouge
60 g sucre semoule
125 g poudre d'amandes blanches
180 g sucre glace

Décor

Placer les macarons sur le côté et les plaques carrées de chocolat rouge aux extrémités de la bûche.

Chocolate and red fruit log

Anglais

Recipe for two 25 cm logs

Chocolate sponge cake (one 600x400 tray)

135 g egg whites
65 g sugar
100 g egg yolks
40 g ground almonds
35 g icing sugar
15 g cocoa powder

QS: Dried raspberries

Method:

Stiffen the egg whites with the sugar. Add the egg yolks. Gently blend in the ground almonds, icing sugar and cocoa powder. Spread on the tray and bake at 180°C for 20 minutes.

Red fruit cream (2 fillings)

100 g **SICOLY® raspberry puree**
45 g **SICOLY® blueberry puree**
80 g **SICOLY® strawberry puree**
70 g egg yolks
70 g eggs
55 g sugar
3 g gelatine
15 g water
70 g butter

Method:

Heat the purees. Add the sugar, egg and egg yolk mixture. Boil for 2 to 3 minutes. Add the gelatine and, then, the butter cut into small pieces. Blend and empty into the filling. Freeze.

Light raspberry cream (2 logs)

120 g egg yolks
85 g sugar
100 g **SICOLY® raspberry puree**
300 g milk chocolate couverture
500 g whipped cream

Method:

Make custard with the egg yolks, sugar and **SICOLY® raspberry puree**. Add the chopped couverture. Delicately blend in the whipped cream. Add along with the filling and the sponge.

Red topping

350 g cream
150 g topping
100 g water
700 g sugar
45 g starch
20 g gelatine
120 g water

QS: red food colouring

Method:

Boil the cream, topping and water and add the sugar and starch mixture and boil for 2 to 3 minutes. Add the gelatine and red food colouring mixture. Mix and strain. Cover with film and chill. Pour at 25°C.

Macarons

60 g egg whites
40 g water
8 g powdered egg whites
6 g red food colouring
60 g caster sugar
125 g ground white almonds
180 g icing sugar

Decorations

Place the macarons along the sides with the squares of red chocolate on the ends of the log.