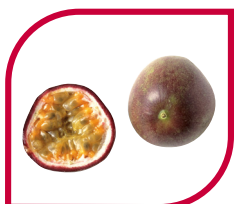




Idée recette de Jean-Jacques Borne



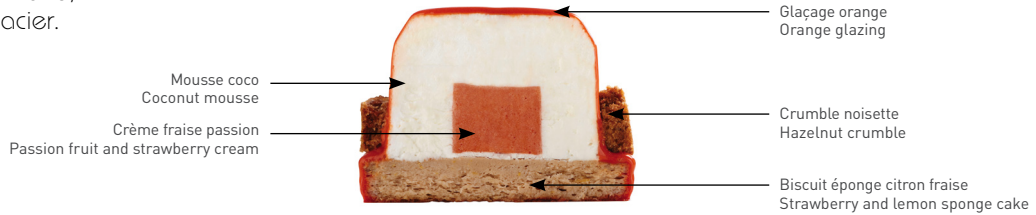
Buche divinité



Divinity log



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



## Buche divinité

Français

## Divinity log

Anglais

Recette pour 1 plaque 60 x 40, épaisseur 3 cm

### Biscuit éponge citron fraise

320 g jaunes d'œufs	320 g sucre
200 g maïzena	1400 g fromage blanc battu à 40% MG
400 g purée de fraise SICOLY®	60 g zestes de citron jaune SICOLY®
480 g blancs d'œufs	240 g sucre

#### Procédé :

Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la maïzena et bien lisser. Ajouter le fromage blanc petit à petit puis la purée de fraise SICOLY® et les zestes de citron jaune SICOLY®. Faire une meringue française avec les blancs et le sucre. Ajouter le premier mélange délicatement. Cuire à 200°C pendant 50 minutes. Surgeler et découper.

### Crumble noisette (recette pour 3 buches)

210 g poudre de noisette	180 g farine
180 g beurre	180 g cassonade
100 g noisettes hachées	

#### Procédé :

Mélanger tous les ingrédients et étaler sur 8 mm. Découper la forme voulue. Cuire 160°C pendant 15 à 20 minutes.

### Crème fraise passion (recette pour 3 moules à bûches de 50 x 5, épaisseur 3 cm)

360 g purée de fraise SICOLY®	160 g jus de fruit de la passion SICOLY®
240 g jaunes d'œufs	200 g sucre
18 g gélatine poudre	90 g eau

#### Procédé :

Faire une crème anglaise avec les purées de fruits SICOLY®, les jaunes et le sucre. Ajouter la gélatine hydratée et mixer. Vider en moule et surgeler.

### Mousse coco (recette pour 3 buches)

400 g purée de coco SICOLY®	12 g gélatine poudre + 60 g eau
100 g blancs	210 g sucre
70 g eau	400 g crème fouettée

#### Procédé :

Faire chauffer une partie de la purée de coco SICOLY® et ajouter la gélatine hydratée. Ajouter le reste de purée. Faire un sirop cuit à 120°C, le verser sur les blancs montés pour faire une meringue italienne. Une fois refroidie, ajouter la crème fouettée et délicatement la purée de coco. Faire le montage de la bûche.

### Glaçage orange

290 g sucre	130 g eau
320 g glucose	20 g gélatine poudre + 100 g eau
200 g lait concentré sucré	300 g chocolat blanc
2 g colorant blanc	1 g colorant rouge scintillant
1 g colorant jaune	3 g poudre de rubis

#### Procédé :

Faire bouillir le sucre, l'eau et le glucose. Ajouter la gélatine, puis le chocolat blanc et une fois fondu, le lait concentré. Mixer avec les colorants et passer au chinois. Réserver pour le montage.

Recipe sufficient for one 60x40 tray, 3cm deep

### Strawberry and lemon sponge cake

320 g egg yolks	320 g sugar
200 g cornflour	1400 g 40% fat fromage blanc, whipped
400 g SICOLY® strawberry puree	60 g SICOLY® lemon zest
480 g egg whites	240 g sugar

#### Method:

Cream the egg yolks with the sugar. Add the cornflour and mix well until smooth. Add the fromage blanc a little at a time and then add the SICOLY® strawberry puree and the SICOLY® lemon zest. Make a French meringue with the egg whites and sugar. Carefully fold in the first mixture. Bake at 200°C for 50 minutes. Freeze and slice.

### Hazelnut crumble (recipe sufficient for 3 logs)

210 g powdered hazelnuts	180 g flour
180 g butter	180 g brown sugar
100 g chopped hazelnuts	

#### Method:

Mix all the ingredients together and spread out in an 8mm layer. Cut into the desired shape. Bake at 160°C for 15 to 20 minutes.

### Passion fruit and strawberry cream (recipe sufficient for three 50x5 log moulds, 3cm deep)

360 g SICOLY® strawberry puree	160 g SICOLY® passion fruit juice
240 g egg yolks	200 g sugar
18 g powdered gelatin	90 g water

#### Method:

Make a custard with the SICOLY® fruit purees, egg yolks and sugar. Add the hydrated gelatin and mix. Empty into moulds and freeze.

### Coconut mousse (recipe sufficient for 3 logs)

400 g SICOLY® coconut puree	12 g powdered gelatin + 60g water
100 g egg whites	210 g sugar
70 g water	400 g whipped cream

#### Method:

Heat some of the SICOLY® coconut puree and add the hydrated gelatin. Add the remaining puree. Make a syrup boiled to 120°C, pour it over the beaten egg whites to make an Italian meringue. When cool, add the whipped cream and carefully mix in the coconut puree. Assemble the log.

### Orange glazing

290 g sugar	130 g water
320 g glucose	20 g powdered gelatin + 100g water
200 g sweetened condensed milk	300 g white chocolate
2 g white colouring	1 g sparkling red colouring
1 g yellow colouring	3 g ruby powder

#### Method:

Bring the sugar, water and glucose to the boil. Add the gelatin and then the white chocolate. When the chocolate has melted, add the condensed milk. Mix with the colourings and sieve through a conical wiremesh strainer. Set aside for assembly.