



Idée recette de Jean-Jacques BORNE

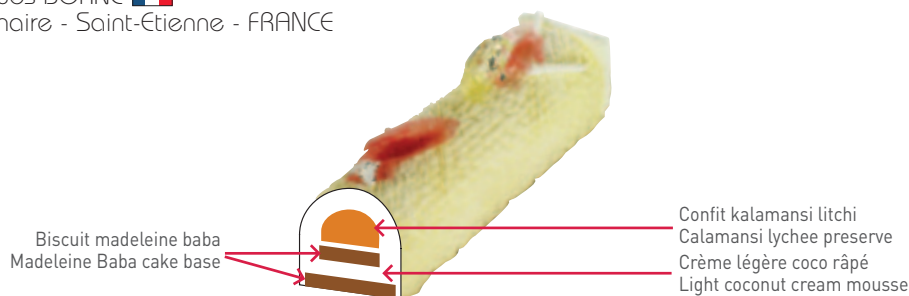


Buche Frisson

The "Flurry" Buche



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



Buche Frisson

Français

Pour 2 buches de 30 cm

Biscuit madeleine

170 g sucre semoule	8 g levure chimique
70 g miel	170 g beurre
240 g oeufs	150 g sirop de canne à sucre
200 g farine	150 g jus de kalaminsi SICOLY®

Procédé :

Mélanger sucre, miel fondu et œufs. Ajouter le mélange farine, levure.

Ajouter en dernier le beurre fondu.

Cuire 20 à 25 mn à 160°C. Faire refroidir et congeler pour faciliter le découpage.

Imbibage : 150 g sirop de canne à sucre et **jus de kalaminsi SICOLY®**.

Confit kalaminsi litchi

450 g jus de kalaminsi SICOLY®	30 g pectine NH
240 g sucre	100 g liqueur de litchi

Procédé :

Prélever un peu de sucre pour mélanger avec la pectine.

Faire bouillir le **jus de kalaminsi SICOLY®** avec le reste du sucre. Ajouter le mélange et faire bouillir 2 minutes.

Ajouter ensuite la liqueur de litchi et vider en insert à bûche. Congeler.

Crème légère coco râpée

500 g **purée de coco avec râpé SICOLY®**

170 g crème 35%	80 g maïzena
32 g rhum brun	10 g gélatine
130 g jaunes d'oeuf	50 g eau
150 g sucre semoule	800 g crème fouettée

Procédé :

Réaliser une crème pâtissière avec la **purée de coco SICOLY®**, la crème, le rhum, les jaunes, le sucre et la maïzena.

Ajouter à chaud la gélatine préalablement trempée dans l'eau et égouttée.

Faire refroidir légèrement et ajouter la crème fouettée.

Garnier aussitôt en intercalant confit et biscuit.

Mettre au congélateur.

Finitions :

Démouler et pulvériser du chocolat blanc.

Décorer avec des fils de couverture blanc, du sucre isomalt et meringue coco.

The "Flurry" Buche

Anglais

For 2 x 30 cm logs

Madeleine cake base

170 g caster sugar	8 g baking powder
70 g honey	170 g butter
240 g eggs	150 g cane sugar syrup
200 g flour	150 g SICOLY® Calamansi juice

Method:

Mix the sugar, melted honey and eggs. Combine the flour and baking powder and add to the mixture.

Pour the melted butter.

Bake for 20-25 minutes at 160°C. Leave to cool, and then freeze. This will help you when you cut it.

Soaking syrup:

150 g of cane sugar syrup and **SICOLY® Calamansi juice**.

Calamansi and lychee preserve

450 g SICOLY® Calamansi juice	30 g pectin NH
240 g sugar	100 g Lychee liqueur

Method:

Whisk the pectin with a little of the sugar.

Bring the **SICOLY® Calamansi juice** to the boil with the rest of the sugar. Add the pectin mixture and boil for 2 minutes.

Next add the lychee liqueur and pour into a bûche insert mold. Freeze.

Light coconut cream mousse

500 g SICOLY® coconut purée with grated coconut	
170 g cream (35% fat)	80 g cornstarch
32 g dark rum	10 g gelatin
130 g egg yolks	50 g water
150 g caster sugar	800 g whipped cream

Method:

Make a pastry cream with the **SICOLY® coconut purée**, the cream, the rum, the yolks, the sugar and the cornstarch.

While hot, add the bloomed gelatin.

Allow to cool slightly and add the whipped cream.

Use immediately to fill the molds, inserting the cake base and the preserve.

Freeze.

To finish:

Unmold and spray with white chocolate.

Decorate with white chocolate strands, isomalt sugar and coconut meringue.