



BUCHE GASCOGNE AU MARRON
Gascony log with chestnut

JEAN JACQUES BORNE

Institut de l'excellence culinaire, Boutique
KAORI, MOF





BUCHE GASCOGNE AU MARRON

Gascony log with chestnut

Ingrédients pour 4 bûches de 25 cm

Pour le shortbread (4 fonds de 8 x 55 x 4 cm) :

Beurre	200 g	Poudre d'amande	200 g
Farine	200 g	Fleur de sel	4 g

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients ensemble et étendre entre deux feuilles sulfurisées. Congeler et découper. Cuire à 160°C pendant 15 à 20 minutes.

Pour le biscuit caramel (1 plaque de 55 x 40 cm) :

Sucre	160 g	Beurre	120 g
Lait chaud	60 g	Poudre d'amande	125 g
Farine	80 g	Jaunes d'oeuf	80 g
Blancs d'oeuf	130 g	Miel	125 g

Procédé :

Cuire le sucre à sec en caramel. Décuire avec le lait chaud et le beurre. Vider sur le mélange farine - poudre d'amande et ajouter les jaunes.

Faire monter les blancs avec le sucre. Incorporer le premier mélange. Etaler sur une plaque et cuire à 180°C pendant 15 à 20 minutes. Congeler et découper :

- 2 fonds de 55 x 8 cm

- 2 fonds de 55 x 6 cm (pour insert)

Pour le confit de marron à l'Armagnac (2 inserts) :

Purée de marron Sicoly®	630 g	Vieil Armagnac	16 g
Sucre cristal	60 g	Eau	105 g
		Pectine NH	13 g

Procédé :

Faire bouillir la **purée de marron Sicoly®** avec l'eau et ajouter le mélange sucre - pectine. Faire bouillir 2 minutes. Ajouter l'Armagnac et couler en gouttières inserts. Déposer une bande de biscuit et congeler.

Pour la crème mousseuse marron - Armagnac :

Crème	300 g	Sucre cristal	240 g
Purée de marron Sicoly®	900 g	Jaunes d'oeuf	150 g
Gélatine poudre (30 g) avec eau (180 g)		Vieil Armagnac	26 g
		Crème fouettée	600 g

Procédé :

Réaliser une crème anglaise avec la crème, les jaunes et le sucre. Ajouter la masse de gélatine. Ajouter ensuite la **purée de marron Sicoly®** et le vieil Armagnac. Incorporer la crème fouettée et garnir les moules à bûche avec l'insert. Terminer par le shortbread collé au biscuit avec un peu de crème mousseuse. Congeler.

Pour le glaçage au lait :

Eau	150 g	Sucre cristal	300 g
Glucose	300 g	Lait concentré sucré	200 g
Chocolat couverture lait	300 g	Poudre d'argent	2 g
Gélatine poudre (20 g) avec eau (120 g)			

Procédé :

Faire bouillir l'eau, le sucre, le glucose et le lait concentré. Ajouter la gélatine. Incorporer ensuite le chocolat et le colorant. Mixer au maximum, passer au chinois et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Pour la finition :

Procédé :

Glacer la bûche congelée. Pour le décor utiliser un marron confit, du chocolat patiné et de la poudre d'or.

Ingredients for 4 logs of 25 cm

For the shortbread (4 thicks de 8 x 55 x 4 cm) :

Butter	200 g	Almond powder	200 g
Flour	200 g	Sea salt	4 g

Method :

Mix all the ingredients together and spread over two parchment sheets. Freeze and cut out. Bake at 160°C for 15 to 20 minutes.

For the caramel sponge (1 slab de 55 x 40 cm) :

Sugar	160 g	Butter	120 g
Hot milk	60 g	Almond powder	125 g
Flour	80 g	Egg yolks	80 g
Egg whites	130 g	Honey	125 g

Method :

Cook the sugar into a dry caramel. Add the hot milk and butter and reduce. Pour over the flour and almond powder mixture and add the egg yolks.

Whisk the egg whites with the sugar. Fold in the first mixture. Spread over a baking tray and bake at 180°C for 15 to 20 minutes. Freeze and cut out :

- 2 bases : 55 x 8 cm

- 2 bases : 55 x 6 cm (as an insert)

For the Armagnac and sweet chestnut confit (2 inserts) :

Sicoly®'s chestnut purée	630 g	Vintage Armagnac	16 g
Granulated sugar	60 g	Water	105 g
		NH pectin	13 g

Method :

Bring the **Sicoly®'s chestnut purée** and water to the boil and add the sugar and pectin mixture. Boil for 2 minutes. Add the Armagnac and pour into insert trays. Place a strip of sponge on top and freeze.

For the fluffy Armagnac and chestnut cream :

Cream	300 g	Granulated sugar	240 g
Sicoly®'s chestnut purée	900 g	Egg yolks	150 g
Powdered gelatin (30 g) with water (180 g)		Vintage Armagnac	26 g
		Whipped cream	600 g

Method :

Make a custard with the cream, egg yolks and sugar. Add the melted gelatin.

Next, add the **Sicoly®'s chestnut purée** and the vintage Armagnac. Incorporate the whipped cream and line the log moulds with the insert. Finish with the shortbread attached to the sponge with a little fluffy cream. Freeze

For the milk chocolate glazing :

Water	150 g	Granulated sugar	300 g
Glucose	300 g	Sweetened condensed milk	200 g
Milk couverture chocolate	300 g	Silver powder	2 g
Powdered gelatin (20 g) with water (120 g)			

Method :

Bring the water, sugar, glucose and condensed milk to the boil. Add the melted gelatin. Next, incorporate the chocolate and the colourings. Mix at the highest speed, pass through a sieve and stand overnight in the refrigerator.

For the finishing :

Method :

Ice the frozen log. Decorate with chocolate with a patina of gold powder and chestnut confit.