



BÛCHE SUDACHI - COCO  
*Sudachi and coconut log*

---

AURIANE LEBLANC

Winner of the Relais Desserts award of  
excellence : «best pastry blog»





## BÛCHE SUDACHI - COCO

### *Sudachi and coconut log*

#### Ingrédients pour 8 - 10 personnes

##### Pour le sudachi curd :

<b>Jus de sudachi Sicoly®</b>	75 g	Fécule de maïs	20 g
Sucre en poudre	100 g	Oeufs	2
Beurre doux	55 g	Feuille de gélatine (1 g)	1/2

##### Procédé :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Porter le **jus de sudachi Sicoly®** à ébullition.

Pendant ce temps, fouetter les œufs et le sucre. Ajouter la fécule de maïs.

Verser le jus bouillant petit à petit et sans cesser de battre sur le reste de la préparation. Transvaser le tout dans la casserole et cuire à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Hors du feu ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Mélanger.

Ajouter le beurre bien froid coupé en dés et mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.

Couler dans un moule à insert et réserver au congélateur pendant 3 heures minimum.

##### Pour le sablé coco :

Farine	60 g	Noix de coco râpée	30 g
Beurre salé	50 g	Levure	1/2 cc.
Cassonade	30 g	Jaune d'oeuf	1

##### Procédé :

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger tous les ingrédients secs ensemble. Ajouter le beurre bien froid coupé en dés et sabler le tout. Ajouter le jaune d'œuf, mélanger de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm. Découper un rectangle aux dimensions légèrement inférieures à celles du moule à bûche.

Enfourner pour 15 à 20 minutes. Réserver.

##### Pour la mousse coco :

<b>Purée de coco avec râpés Sicoly®</b>	400 g	Sucre	60 g
Crème fleurette montée en chantilly	200 g	Eau	30 g
		Feuilles de gélatine (10 g)	5
		Blanc d'oeuf	1

##### Procédé :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, porter la moitié de la **purée de coco avec râpés Sicoly®** à ébullition. Hors du feu incorporer la gélatine ramollie et égouttée puis ajouter le reste de crème de coco. Réserver.

Faire chauffer l'eau et le sucre. Pendant ce temps, commencer à monter les blancs. Quand le sirop atteint 117°C, le verser en un filet dans le blanc d'œuf tout en continuant à battre. Fouetter jusqu'à ce que la meringue soit refroidie. Réserver.

A l'aide d'un fouet large, incorporer délicatement la meringue puis la chantilly à la crème de coco refroidie mais pas prise.

Couler la préparation jusqu'aux ¾ du moule à bûche. Ajouter l'insert de sudachi curd, le couvrir de mousse et terminer par le sablé coco. Placer au congélateur pendant toute une nuit.

##### Pour le flocage vert :

Beurre de cacao	100 g	Colorant vert liposoluble	
Couvertureivoire	125 g		

##### Procédé :

Faire fondre la couverture blanche et le beurre de cacao au bain marie. Ajouter le colorant vert.

Lorsque le mélange atteint 40°C, le pulvériser à l'aide d'un pistolet à peinture sur la bûche sortant du congélateur. Réserver au frais pendant 6 heures minimum.

#### Ingredients for 8 - 10 servings

##### For the sudachi curd :

<b>Sicoly®'s sudachi juice</b>	75 g	Cornstarch	20 g
Caster sugar	100 g	Eggs	2
Softened butter	55 g	Gelatine leaf (1 g)	1/2

##### Method :

Place the gelatine leaf in cold water to soften. Bring the **Sicoly®'s sudachi juice** to the boil.

Meanwhile, whisk the eggs and sugar together. Add the cornstarch.

Pour the boiling juice gradually over the rest of the preparation, beating continually. Transfer to a pan and cook over a medium heat, stirring constantly, until the mixture thickens.

Remove from the heat and add the softened and strained gelatine. Mix.

Finally, add the chilled cubed butter and mix until it has melted completely.

Pour into an insert mould and place in the freezer for at least 3 hours.

##### For the coconut shortbread :

Flour	60 g	Grated coconut	30 g
Salted butter	50 g	Egg yolk	1
Brown sugar	30 g	Baking powder	1/2 ts.

##### Method :

Pre-heat the oven to 180°C.

Mix all the dry ingredients together. Add the chilled, cubed butter and mix using the sanding method. Add the egg yolk, mix again until a homogenous dough is obtained.

Spread the dough out to a thickness of 3 to 4 mm. Cut into rectangles slightly smaller than the log mould.

Bake in the oven for 15 to 20 minutes. Set aside.

##### For the coconut mousse :

<b>Sicoly®'s coconut purée with grated coconut</b>	400 g	Sugar	60 g
Whipped whipping cream	200 g	Water	30 g
		Gelatine Leaves	5
		Egg white	1

##### Method :

Soak the gelatine leaves in cold water to soften.

In a pan, bring half the **Sicoly®'s coconut purée with grated coconut** to the boil. Remove from the heat and incorporate the softened and strained gelatine and then add the remaining **Sicoly®'s coconut purée with grated coconut**. Set aside.

Heat the water and sugar. Meanwhile, start to whisk the egg whites.

When the syrup reaches 117°C, drizzle it into the egg white, constantly beating. Whisk until the meringue has cooled. Set aside.

Using a large whisk, carefully fold in the meringue and then the coconut cream chantilly, cooled but not set.

Three-quarter fill the log mould with the preparation. Add the sudachi curd insert, cover with mousse and top with the coconut shortbread.

Place in the freezer overnight.

##### For the green velvet coating :

Cocoa butter	100 g	Fat-soluble green colouring	
Ivory couverture coating	125 g		

##### Method :

Melt the white couverture coating and the cocoa butter in a bain marie. Add the green colouring.

When the mixture reaches 40°C, use a paint spray gun to spray it over the log when it is removed from the freezer. Stand in a cool place for at least 6 hours.