



PURETÉ

Purity

Jean-Jacques BORNE





RECETTE POUR 3 BûCHES DE 8 PERSONNES

I. PAINS DE GÈNES PISTACHE (Recette pour 1 plaque 60 x 40)

- Pistache 250 g
- Glucose 120 g
- Pâte de pistache 60 g
- Sucre cristal 380 g
- Oeufs 500 g
- Farine 160 g
- Levure chimique 10 g
- Beurre fondu 140 g

Mélanger au robot tous les ingrédients et le beurre en dernier.

Cuire à 160°C pendant 15 à 20 minutes.

II. SORBET PASSION

- Eau 800 g
- Saccharose 400 g
- Glucose atomisé 290 g
- Stabilisateur 12,5 g
- Purée de fruit de la passion violet SICOLY® 1 kg

Faire un sirop avec l'eau, le saccharose, le stabilisateur et le glucose atomisé.

Mélanger avec la purée de passion. Mixer et laisser maturer 24h minimum au froid. Turbiner et mouler en insert. Puis surgeler.

III. CRÈME GLACÉE COCO

- Lait entier 1100 g
- Purée de lait de coco SICOLY® 1 kg
- Crème à 35% de MG 350 g
- Saccharose 385 g
- Glucose atomisé 210 g
- Poudre de lait à 0% de MG 180 g
- Stabilisateur 16 g

Faire chauffer le lait, la purée de lait de coco et la crème. Mélanger ensemble : le saccharose, le glucose, la poudre de lait et le stabilisateur.

Verser dans le liquide et monter à 85°C.

Faire refroidir rapidement à 4/5°C.

Faire maturer minimum 24H.

Turbiner et mouler.

V. MONTAGE & FINITIONS

Démouler l'insert et badigeonner au pinceau de la purée de framboise tout autour.

Chemiser les moules à bûches de crème glacée coco et mettre l'insert.

Recouvrir de crème glacée coco et mettre le pain de Gènes pistache.

Surgeler.

Démouler, passer au pistolet un mélange de tant pour tant de couverture blanche et de beurre de cacao.

Décorer de chocolat et de feuilles d'or.



RECIPE FOR 3 LOGS SERVING 8 PEOPLE

I. PISTACHIO GENOA BREAD (Recipe for 1 baking sheet 60 x 40)

- Pistachios 250 g
- Glucose 120 g
- Pistachios paste 60 g
- Granulated sugar 380 g
- Eggs 500 g
- Flour 160 g
- Baking powder 10 g
- Melted butter 140 g

Mix all the ingredients in a food processor, adding the butter last.

Bake at 160°C for 15 to 20 minutes.

II. PASSION FRUIT SORBET

- Water 800 g
- Sucrose 400 g
- Atomized glucos 290 g
- Stabilizer 12,5 g
- SICOLY® purple passion fruit purée 1 kg

Make a syrup with the water, sucrose, stabilizer, and atomized glucose.

Mix with the passion fruit purée. Blend and leave to mature for at least 24 hours in the refrigerator. Churn and mold into inserts. Then freeze.

III. COCONUT ICE CREAM

- Whole milk 1100 g
- SICOLY® coconut milk purée 1 kg
- Cream with 35% fat content 350 g
- Sucrose 385 g
- Atomized glucose 210 g
- 0% fat milk powder 180 g
- Stabilizer 16 g

Heat the milk, coconut milk purée, and cream.

Mix together: sucrose, glucose, milk powder, and stabilizer.

Pour into the liquid and heat to 85°C.

Cool quickly to 4/5°C.

Leave to mature for at least 24 hours.

Churn and mold.

V. MONTAGE & FINISHES

Remove the insert from the mold and brush raspberry purée all around it.

Line the log molds with coconut ice cream and place the insert inside.

Cover with coconut ice cream and add the pistachio Genoise sponge cake.

Freeze.

Remove from the molds and pipe on a mixture of equal parts white chocolate coating and cocoa butter.

Decorate with chocolate and gold leaf.