



BÛCHE MARRON POIRE

Chestnut and pear Christmas log

HUGUES POUGET

Fondateur et chef pâtissier de la boutique
« Hugo & Victor » - Paris (FRANCE)





BÛCHE MARRON POIRE

Chestnut and pear log

Pour la dacquoise noisette :

680 g blancs d'oeuf	522 g sucre glace
296 g sucre cristal	522 g poudre de noisette
110 g fécule de pomme de terre	

Procédé :

Préchauffer le four à 190°C.
Mélanger le sucre glace tamisé, la fécule de pomme de terre et la poudre de noisette.
Monter les blancs et ajouter le sucre petit à petit. Incorporer les poudres aux blancs montés.
Peser 1 Kg par plaque sur papier cuisson et étaler. Cuire à 190°C pendant 15 à 20 minutes. Mettre les feuilles de biscuit sur grille et laisser refroidir.

Pour la compotée de poire :

2160 g poires égouttées	155 g eau de vie de poire
680 g sucre cristal	155 g masse gélatine
620 g eau	2 gousses de vanille
31 g pectine NH	

Procédé :

Egoutter les poires et les découper en petites lamelles. Les placer dans une casserole avec l'eau et la vanille. Chauffer le tout à 40°C. Une fois à bonne température, ajouter le mélange pectine / sucre.
A la première ébullition, ajouter l'eau de vie et laisser bouillir pendant 3 minutes environ. Stopper la cuisson et ajouter la masse gélatine.
Laisser refroidir.

Pour la crème mousseline poire Williams :

655 g purée de poire Williams SICOLY®	280 g beurre
280 g oeufs entiers	82 g eau de vie de poire
257 g sucre cristal	455 g beurre pomme
47 g jus de citron jaune SICOLY®	

Procédé :

Chauffer la purée de poire, les œufs entiers, le sucre et le jus de citron. Porter à ébullition puis ajouter le beurre et l'eau de vie. Mixer.
Laisser refroidir à 4°C. Une fois à bonne température, faire tourner au batteur et ajouter le beurre pomme jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.

Pour le crémeux marron avec brisures :

1070 g crème de marron	305 g beurre doux
250 g jaunes d'oeuf	40 g rhum brun
304 g oeufs entiers	600 g brisure de marron
110 g masse gélatine	

Procédé :

Mélanger la crème de marron, les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Cuire l'ensemble comme une crème anglaise à 84°C. Une fois cuit, ajouter le beurre et la masse gélatine. Mixer.
Ajouter la brisure de marron. Mélanger sans mixer.

Pour le vermicelle marron :

500 g pâte de marron
500 g crème de marron

Procédé :

Mélanger les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille. Une fois le mélange homogène, débarrasser et réserver au frais.

Pour le glaçage marron :

170 g eau	140 g masse gélatine
360 g sucre	300 g chocolat blanc
350 g glucose	500 g vermicelle marron
200 g lait concentré sucré	

Procédé :

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Verser sur le lait concentré sucré, la masse gélatine, le chocolat blanc et le vermicelle marron. Mixer avec la girafe.
Utiliser à 35-40°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Détailler une des feuilles de dacquoise noisette à l'aide d'un cadre de 60x40. Couler sur le biscuit 3,4 Kg de compotée de poire dans le cadre. Réserver au congélateur.

Une fois congelée, verser le crémeux marron et bien étaler. Réserver au congélateur.

Une fois pris, découper en 8 dans la longueur puis congeler.

Détailler 5 semelles de 7 cm dans la longueur de la deuxième feuille de dacquoise.

Garnir le moule à bûche avec 1 kg de mousseline poire. Chemiser le moule avec la mousseline. Laisser refroidir 15 minutes et déposer l'insert au milieu en appuyant légèrement. Garnir avec le reste de mousseline et finir avec la semelle de biscuit. Réserver au congélateur.

Glacer avec le glaçage marron. Finir en pochant le vermicelle marron à l'aide d'une douille Mont Blanc.



BÛCHE MARRON POIRE

Chestnut and pear log

For the hazelnut dacquoise cake :

680 g egg whites	522 g icing sugar
296 g crystal sugar	522 g hazelnut powder
110 g potato starch	

Method :

Preheat the oven at 190°C.
Mix sieve icing sugar, potato starch and hazelnut powder. Beat egg whites and add sugar little by little. Blend in dry ingredients to the beaten egg whites. Scale 1kg of mixture per baking tray and spread the batter evenly. Bake at 190°C for 15 to 20 minutes.

For the pear compotée :

2160 g drained pears	155 g pear brandy
680 g crystal sugar	155 g gelatin mass
620 g water	2 vanilla pods
31 g NH pectin	

Method :

Drain the pears and slice them. Put the slices in a saucepan with water and vanilla. Heat ingredients at 40°C.
Once the mixture has reached the right temperature, add in pectin and sugar mixed together.
At first boil, add pear liquor and leave mixture to boil for about 3 minutes. Stop cooking and add gelatin mass.
Leave to rest.

For the Williams pear "mouseline" cream :

655 g SICOLY® Williams pear purée	280 g butter
280 g whole eggs	82 g pear brandy
257 g crystal sugar	455 g softened butter
47 g SICOLY® lemon juice	

Method :

Heat SICOLY® Williams pear purée, whole eggs, sugar and SICOLY® lemon juice. Bring to a boil and add butter and pear brandy. Mix.
Leave to cool down. Once the mixture reaches 4°C but in the food processor and add the softened butter until obtaining a smooth and creamy texture.

For the chestnut crèmeux with chestnut chunks :

1070 g chestnut paste	305 g unsalted butter
250 g egg yolks	40 g dark rum
304 g whole eggs	600 g chestnut chunks
110 g gelatin mass	

Method :

Mix chestnut cream, egg yolks, and whole eggs together. Heat at 84°C in the same way as a custard cream. Once cooked, add butter and gelatin mass. Mix. Add chestnut chunks. Mix with a spatula (no blender or mixer).

For the chestnut "vermicelle" :

500 g chestnut paste
500 g chestnut cream

Method :

Mix all ingredients in a blender using the flat beater. Once mixture is homogeneous, put in another container and store in the fridge.

For the chestnut glaze :

170 g water	140 g gelatin mass
360 g sugar	300 g gelatin mass
350 g glucose	500 g chestnut "vermicelle"
200 g sweetened condensed milk	

Method :

Heat water, sugar and glucose at 103°C. Pour onto sweet condensed milk, gelatin mass, white chocolate and chestnut "vermicelle".
Mix. Use the mixture at 35-40°C.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Cut one of the two sheets of hazelnut dacquoise cake and place into a 60x40 cm baking frame. Pour 3.4 kg of pear compotée onto the frame and spread over the biscuit. Freeze.

Once frozen, pour the chestnut crèmeux and spread evenly over the two previous layers. Freeze.

Once set, cut lengthwise into 8 and freeze again.

Cut lengthwise 7 cm pieces of cakes into the second sheet of dacquoise cake.

Garnish the mould with 1 kg of pear mouseline cream. Line the mould using the pear mouseline cream. Leave to cool down for 15 minutes and place the insert (dacquoise, pear compotée and chestnut crèmeux) in the center and press softly. Garnish with the rest of mouseline cream and finish with the 7cm piece of dacquoise cake. Store in the freezer.

Glaze the cake with the chestnut glazing. Finish by piping the chestnut "vermicelle" using a Mont-Blanc piping nozzle.