



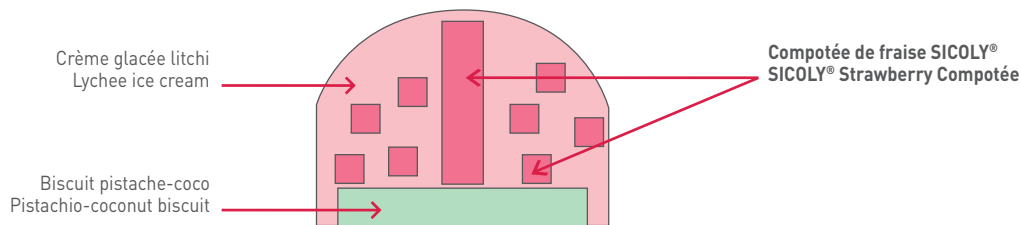
Idée recette de Jean-Jacques BORNE



Bûche glacée fraise litchi  
Strawberry & lychee iced log



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



## Bûche glacée fraise litchi

Français

### Recette pour 10 fonds de bûches

#### Biscuit pistache-coco (2 plaques 60 x 40 cm)

375 g blancs d'œufs	200 g sucre semoule
100 g pistaches hachées	50 g poudre d'amandes
200 g sucre semoule	60 g pâte de pistache
40 g noix de coco en poudre	125 g farine
3 g levure chimique	75 g miel
250 g beurre noisette	

#### Procédé :

Monter les blancs avec le sucre. Mixer grossièrement le reste des ingrédients à l'exception du beurre.  
Ajouter ce mélange aux blancs fermes et mélanger délicatement.  
Puis ajouter le beurre noisette froid en dernier.  
Cuire sur feuilles silicones en cadre.  
Four à 200 °C pendant 6 minutes.

#### Crème glacée litchi (recette pour une bûche 55 cm)

400 g lait	580 g <b>purée de litchi sucrée SICOLY®</b>
340 g crème à 35 % MG	50 g poudre de lait à 0 % MG
240 g saccharose	50 g glucose atomisé
10 g stabilisateur	5 g monostéarates
500 g <b>comptée de fraise SICOLY®</b> , pour l'insert	
200 g <b>comptée de fraise SICOLY®</b> , coupée en petits dés	

#### Procédé :

Faire chauffer le lait, la crème, la **purée de litchi SICOLY®**.  
Mélanger ensemble : le saccharose, le glucose atomisé, le stabilisateur et les monostéarates.  
Vider ce mélange dans la préparation à environ 45°C dans la casserole.  
Monter le tout à 85°C et chinoiser.  
Ensuite, refroidir immédiatement entre 4°C et 5°C (en moins de 2 heures).  
Faire maturer entre 4 et 12 heures à 4°C à 5°C.  
Faire sangler en turbine.  
Ajouter les dés de **comptée de fraise SICOLY®** encore congelés.  
Conserver à -20°C.

#### Nappage glace

1000 g nappage à glace neutre	1000 g glucose
600 g sirop	

#### Procédé :

Porter à ébullition et passer au chinois.  
Stocker au froid.  
A utiliser entre 32°C et 35 °C.

#### Montage et finition :

Monter la bûche glacée en insérant une plaque de **comptée de fraise SICOLY®** de la hauteur du moule à bûche.  
Poser le biscuit et mettre au congélateur.  
Démouler et glacer au nappage neutre.  
Décorer avec plaque chocolat, décors en sucre rouge isomalt, **1/2 fraises patissières SICOLY®** congelées et pétales de roses rouges.

## Strawberry & Lychee iced log

Anglais

### Recipe for 10 log bases

#### Pistachio-coconut biscuit (2 sheets 60 x 40 cm)

375 g egg whites	200 g caster sugar
100 g chopped pistachios	50 g ground almonds
200 g caster sugar	60 g pistachio paste
40 g powdered coconut	125 g flour
3 g baking powder	75 g honey
250 g noisette butter	

#### Method:

Whisk the egg whites with the sugar. Roughly mix the remaining ingredients except the butter.  
Delicately fold this mixture into the firmly whisked egg whites.  
Finally add the noisette butter.  
Cook on framed silicone sheets.  
Bake at 200°C for 6 minutes.

#### Lychee ice cream (recipe for one 55 cm log)

400 g milk	580 g <b>SICOLY® sweetened lychee puree</b>
340 g 35 % fat content cream	50 g skim milk powder
240 g saccharose	50 g glucose powder
10 g stabilizer	5 g monostearates
500 g <b>SICOLY® strawberry compotée</b> , for the insert	
200 g <b>SICOLY® strawberry compotée</b> , cut in small cubes	

#### Method:

Heat the milk, cream and **SICOLY® lychee puree**.  
Mix together: the saccharose, powdered glucose, stabilizer and monostearates.  
Add this mixture in the lychee preparation to around 45°C in the pan.  
Bring the whole mixture to 85°C and pass through a conical sieve.  
Then immediately cool to between 4°C and 5°C (within less than two hours).  
Leave to mature for between 4 and 12 hours at 4°C to 5°C.  
Churn in mixer.  
Add the still-frozen cubes of **SICOLY® strawberry compote**.  
Store at -20°C.

#### Nappage glace

1000 g neutral topping	1000 g glucose
600 g syrup	

#### Method:

Bring to the boil and pass through a conical sieve.  
Keep in a cold place.  
Use between 32°C and 35°C.

#### Decoration and finishing:

Make up the iced log by inserting a sheet of **SICOLY® strawberry compote** of the height of the log mould.  
Place the biscuit and put in the freezer.  
Unmould and top with neutral topping.  
Decorate with chocolate sheet, isomalt red sugar decorations, frozen **SICOLY® pasty halt strawberries** and red rose petals.