



---

## Bûche de Noël aux fruits exotiques

*Exotic Christmas log*

# Bûche de Noël aux fruits exotiques

## Exotic Christmas log

### BISCUIT PÂTE À CHOUX

Lait entier	140g	Œufs	100g
Beurre	100g	Blancs d'œufs	250g
Farine	140g	Sucre	120g
Jaunes d'œufs	170g		

Faire bouillir le lait et le beurre. En dehors de la casserole, ajouter la farine, les jaunes d'œufs et les œufs. Incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre. Cuire au four 12 minutes à 160°C.

### CROUSTILLANT NOIX DE COCO

PARTIE 1		PARTIE 2	
Farine	90g	Chocolat blanc	244g
Amandes en poudre	42g	Praliné noisette	14g
Sucre	42g	Riz soufflé	36g
Levure chimique	2,4g	Cornflakes	36g
Beurre	780g	Noix de coco cristallisée	300g
Sel	2g		
Jaunes d'œufs	24g		

Mélanger les ingrédients et cuire la préparation au four à 150°C, en remuant de temps en temps. Après la cuisson et une fois la pâte refroidie, briser en petits morceaux.

Faire fondre le chocolat blanc puis mélanger les brisures de pâte de la Partie 1 aux ingrédients de la Partie 2 (au batteur à la feuille afin de briser les gros morceaux de pâte). Réserver en sac sous vide.

### CARAMEL EXOTIQUE

Sucre	170g	Purée de fruit de la passion PONTHER	100g
Glucose atomisé	45g	Purée de mangue PONTHER	100g
Crème	60g	Beurre sec	90g
Sirop de glucose	40g		

Mélanger le sucre avec le glucose atomisé, la crème et le sirop de glucose. Cuire à 121°C, déglacer avec les purées de fruit PONTHER et monter à 104°C. Une fois le mélange refroidi à 50°C, ajouter le beurre sec et mixer.

### PANNA COTTA NOIX DE COCO

Purée de noix de coco PONTHER	300g	Gélatine	9g
Chocolat blanc	250g	Crème	400g

Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat blanc, la gélatine ramollie et la purée de noix de coco PONTHER. Bien mixer.

### MOUSSE MANGUE PASSION

Purée de mangue PONTHER	220g	Blancs d'œufs	40g
Purée de fruit de la passion PONTHER	215g	Sucre	80g
Gélatine	12g	Crème fouettée	260g

Chauffer les purées de fruit PONTHER, incorporer la gélatine. Faire une meringue italienne avec les blancs d'œufs et le sucre, laisser refroidir et incorporer la crème fouettée. Incorporer délicatement les purées de fruit PONTHER au reste de la masse.

### DRESSAGE

Déposer le biscuit pâte à choux sur un torchon. À l'aide d'une spatule, étaler le caramel exotique sur toute la surface du biscuit. Ajouter ensuite la mousse de mangue et fruit de la passion et à l'aide du torchon, rouler le biscuit sur lui-même pour former un boudin. Recouvrir la bûche de panna cotta à la noix de coco, réserver au frais pendant 1 heure. Étaler le croustillant à la noix de coco entre deux feuilles, découper un rectangle de la taille souhaitée et y déposer la bûche. Décorer la bûche avec des morceaux de croustillant à la noix de coco et des brisures de meringue, pulvériser le tout en blanc, décorer ensuite avec des dés de mangue fraîche.

### CHOUX PASTRY BISCUIT

Whole milk	140g	Eggs	100g
Butter	100g	Egg whites	250g
Flour	140g	Sugar	120g
Egg yolks	170g		

Bring the milk and butter to the boil. Outside of the pan, add the flour, egg yolks and eggs. Incorporate the egg whites beaten with the sugar. Bake for 12 minutes at 160°C.

### COCONUT CRUNCH

PART 1		PART 2	
Flour	90g	White chocolate	244g
Powdered almonds	42g	Hazelnut praline	14g
Sugar	42g	Puffed rice	36g
Baking powder	2,4g	Cornflakes	36g
Butter	780g	Crystallized coconut	300g
Salt	2g		
Egg yolks	24g		

Combine the ingredients and bake the mixture at 150°C, stirring occasionally. Once the dough has cooled down after baking, break it into small pieces.

Melt the white chocolate then mix the dough pieces from Part 1 with the ingredients from Part 2. Use the mixer's flat beater in order to break up the large dough pieces. Keep in a vacuum bag.

### EXOTIC CARAMEL

Sugar	170g	PONTHER passion fruit puree	100g
Glucose powder	45g	PONTHER mango puree	100g
Cream	60g	Dry butter	90g
Glucose syrup	40g		

Mix the sugar, glucose powder, cream and glucose syrup together. Cook at 121°C, deglaze with the PONTHER fruit purees and bring up to 104°C. Once the mixture cools down to 50°C, add the dry butter and blend.

### COCONUT PANNA COTTA

PONTHER coconut puree	300g	Gelatine	9g
White chocolate	250g	Cream	400g

Bring the cream to the boil and pour over the white chocolate, softened gelatine and PONTHER coconut puree. Mix well.

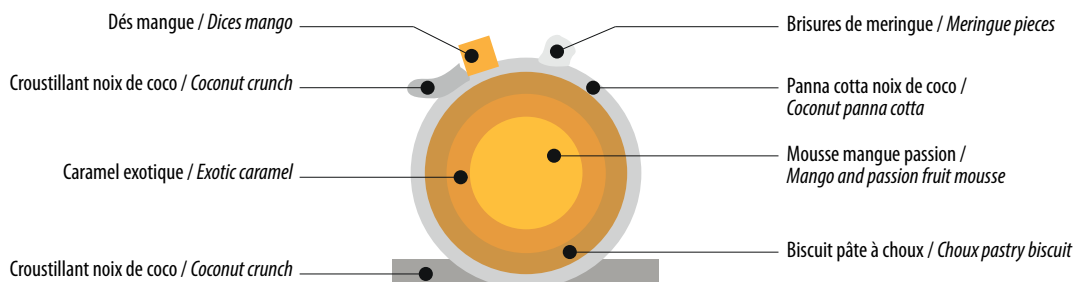
### MANGO AND PASSION FRUIT MOUSSE

PONTHER mango puree	220g	Egg whites	40g
PONTHER passion fruit puree	215g	Sugar	80g
Gelatine	12g	Whipped cream	260g

Heat up the PONTHER fruit purees, then add the gelatine. Make an Italian meringue using the egg whites and sugar, allow to cool and fold in the whipped cream. Gently fold in the PONTHER fruit purees.

### ASSEMBLY

Place the choux pastry biscuit on a tea towel. Use a spatula to spread the exotic caramel over the whole surface of the biscuit. Next, add the mango and passion fruit mousse then use a tea towel to roll up the biscuit into a log shape. Cover the log in the coconut panna cotta and place in the fridge for around 1 hour. Roll out the coconut crunch between two sheets of baking paper, then cut out a rectangle of the desired size and place the log on top. Decorate the log with pieces of coconut crunch and meringue, spray the whole thing white, then decorate with diced fresh mango.



	<b>Noix de Coco</b> Coconut	Origine Asie du Sud
--	--------------------------------	------------------------

	<b>Fruit de la Passion</b> Passion Fruit	Variété Flavicarpa Origine Equateur
--	---	--

	<b>Mangue</b> Mango	Variété Alphonso Origine Inde (Ratnagiri)
--	------------------------	--