



Bûche glacée à l'abricot Bergeron
et à la griotte Oblacinska
Iced Bergeron Apricot and Oblacinska Morello Cherry log

Stéphane Augé
Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007
Best Ice Cream Maker France 2007



Bûche glacée à l'abricot Bergeron et à la griotte Oblacinska

Iced Bergeron Apricot and Oblacinska Morello Cherry log

Pour 6 entremets à partager de 1500ml (de 12 portions)

PÂTES DE FRUIT GRIOTTE

Purée de griotte PONTHER	500g	Sirop de glucose	125g
Sucre	50g	Acide citrique	6g
Pectine jaune	10g	Kirsch	QS
Sucre cristallisé	400g		

Tiédifier la purée de griotte PONTHER à 40°C, ajouter sous forte agitation la pectine jaune mélangée au sucre. Porter à ébullition et incorporer progressivement le sucre cristallisé tout en maintenant l'ébullition. Ajouter ensuite le sirop de glucose tiédi et cuire à 106°C. Stopper la cuisson et ajouter aussitôt l'acide citrique dilué en solution. Couler immédiatement en cadre de 40 x 40cm et de 0,5cm d'épaisseur. Laisser cristalliser 24 heures. Détailler en cubes de 0,5 cm de côté, utiliser du kirsch pour éviter aux pâtes de fruit de coller entre elles.

BISCUIT AUX AMANDES

Pâte d'amande 50%	225g	Beurre	20g
Œufs	160g	Blancs d'œufs	85g
Farine	90g	Sucre	40g

Tiédifier la pâte d'amande, incorporer progressivement les œufs pour obtenir un mélange homogène, ajouter la farine puis le beurre fondu. Monter les blancs en neige souple avec le sucre restant, les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler sur une toile de cuisson siliconée et cuire aussitôt à 180°C pendant 7 à 8 minutes. Détailler à convenance.

SORBET PLEIN FRUIT À L'ABRICOT 60%

Purée d'abricot PONTHER	3000g	Dextrose	90g
Eau	810g	Glucose atomisé	180g
Sucre	390g	Stabilisateur à sorbet	18g

Tiédifier l'eau à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée d'abricot PONTHER décongelée, mixer et laisser mûrir 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

SORBET PLEIN FRUIT À LA GRIOTTE 60%

Purée de griotte PONTHER	2000g	Dextrose	120g
Eau	640g	Glucose atomisé	60g
Sucre	160g	Stabilisateur à sorbet	12g

Tiédifier l'eau à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée de griotte PONTHER décongelée, mixer et laisser mûrir 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

VELOURS CHOCOLAT ORANGE

Couverture de chocolat blanche	1000g	Colorant liposoluble orange	QS
Beurre de cacao	300g		

Fondre la couverture de chocolat blanche et le beurre de cacao, mélanger de façon homogène, colorer au besoin avec le colorant liposoluble ou du beurre de cacao coloré. Filtrer avant de remplir le réservoir du pistolet. Utiliser à 50°C sur l'entremets glacé pour un résultat velours optimal.

DRESSAGE

Mouler le sorbet à l'abricot dans le premier insert avec une couche de biscuit aux amandes et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Démouler et centrer dans le second insert garni de sorbet à la griotte et de biscuit aux amandes, surgeler rapidement à -20°C. Démouler et centrer dans le dernier cadre garni de sorbet à l'abricot mélangé avec les cubes de pâte de fruit à la griotte. Obtenir le montage à l'envers avec un socle de biscuit aux amandes et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Démouler et pulvériser avec le velours orange, décorer de carrés de pâte de fruit à la griotte.

For 6 x 1500ml desserts for sharing (12 portions each)

MORELLO CHERRY FRUIT JELLY

PONTHER morello cherry purée	500g	Glucose syrup	125g
Sugar	50g	Citric acid	6g
Yellow pectin	10g	Kirsch	QS
Crystallised sugar	400g		

Warm the PONTHER morello cherry purée to 40°C, add the yellow pectin mixed with the sugar while stirring strongly. Bring to the boil and gradually add the crystallised sugar while the mixture is boiling. Then add the warm glucose syrup and cook at 106°C. Stop the cooking and add the diluted citric acid solution. Immediately pour into a 40 x 40cm frame which is 0.5cm deep. Leave to crystallize for 24 hours. Cut into cubes 0.5cm on each side, use Kirsch to stop the fruit jelly sticking.

ALMOND SPONGE

50% almond paste	225g	Butter	20g
Whole eggs	160g	Egg whites	85g
Flour	90g	Sugar	40g

Warm the almond paste and gradually add the whole eggs to obtain a uniform mixture, add the flour and then the melted butter. Whisk the egg whites in to a soft foam with the remaining sugar, gently stir in to the first mixture. Spread on a non-stick baking tray and cook as soon as possible at 180°C for 7 or 8 minutes. Cut into the desired shapes.

FULL FRUIT APRICOT SORBET 60%

PONTHER apricot purée	3000g	Dextrose	90g
Water	810g	Atomised glucose	180g
Sugar	390g	Sorbet stabilising agent	18g

Warm the water to 45°C, add all the dry ingredients mixed together, mix to a uniform texture. Pasteurise at 85°C, mix once more. Cool the mixture quickly, add the defrosted PONTHER apricot purée, mix together and leave to rest for 24 hours at a maximum temp of +4°C. Mix one last time before processing. Pour into a baking tin, cover with contact film and store at -18°C.

FULL FRUIT MORELLO CHERRY SORBET 60%

PONTHER morello cherry purée	2000g	Dextrose	120g
Water	640g	Glucose powder	60g
Sugar	160g	Sorbet stabilising agent	12g

Warm the water to 45°C, add all the dry ingredients mixed together, mix to a uniform texture. Pasteurise at 85°C, mix once more. Cool the mixture quickly, add the defrosted PONTHER morello cherry purée, mix together and leave to rest for 24 hours at a maximum temp of +4°C. Mix one last time before processing. Pour into a baking tin, cover with contact film and store at -18°C.

ORANGE AND CHOCOLATE VELOURS

White chocolate coating	1000g	Orange fat-soluble colourant	QS
Cocoa butter	300g		

Melt the white chocolate coating and cocoa butter, mix to a uniform texture, colour as needed with the fat-soluble colourant or coloured cocoa butter. Filter before filling the icing gun. Use at 50°C on iced desserts for the best velvety texture.

ASSEMBLY

Mould the apricot sorbet in the first insert with a layer of almond sponge and freeze quickly at -20°C to the centre. Remove from the mould and centre on the second insert garnished with morello cherry sorbet and almond sponge, freeze quickly at -20°C. Remove from the mould and centre on the last frame garnished with apricot sorbet mixed with cubes of morello cherry fruit jelly. Seal the whole assembly on the bottom with a base of almond sponge and freeze quickly at -20°C to the centre. Remove from the mould and sprinkle with orange velour, decorate with squares of morello cherry fruit jelly.

