



*Bûche abricot,
chocolat et cinq épices*
Apricot, chocolate and five-spice log

Miquel GUARRO

*Directeur de la pâtisserie de l'école Hofmann
Pastry Director at the Hofmann School*



PONTHIER
une histoire de fruit



Bûche abricot, chocolat et cinq épices

Apricot, chocolate and five-spice log

RECETTE POUR 4 BÛCHES

BISCUIT PÂTE À CHOUX AU CHOCOLAT

Recette pour 1 plaque de 60x40 cm

| | | | |
|----------------------------------|------|-------------------------------------|------|
| Farine faible | 115g | Oufs frais | 55g |
| Poudre de cacao | 25g | Chocolat de couverture 64% de cacao | 175g |
| Purée d'abricot Bergeron PONTHER | 120g | Blancs d'œufs frais | 200g |
| Eau minérale | 45g | Crème de tartre | 0,4g |
| Beurre 82% M.G | 85g | Sucre | 125g |
| Sel fin | 1,5g | Sucre inversi | 35g |

Tamiser la farine avec le cacao dans le bol du mixeur. Porter à ébullition la purée d'abricot Bergeron PONTHER, l'eau, le beurre et le sel. Régler le robot muni de la feuille sur vitesse lente et verser le mélange chaud sur la farine. Ajouter le chocolat à froid. Laisser tourner pendant 5 minutes. Ajouter l'œuf mixé et filtré, en deux fois. Travailler jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse et homogène. Fouetter la meringue jusqu'à obtenir une texture homogène et l'incorporer à la première préparation. Étaler la génoise sur un silpat à l'aide d'une règle sur une épaisseur de 0,8 cm. Placer au four réglé à 150°C, clé fermée, pendant 15 minutes. Laisser refroidir à température ambiante. Conserver au réfrigérateur. Découper des rectangles de 17,5x19 cm.

COMPOTE D'ABRICOTS RÔTIS

| | | | |
|---------------------------------|-------|----------------------|------|
| Oreillons d'abricot IQF PONTHER | 1000g | Pectine NH | 4,5g |
| Miel mille fleurs | 40g | Feuilles de gélatine | 4g |
| Sucre | 150g | | |

Mélanger à sec le sucre avec la pectine. Mélanger le sucre pectiné et le miel avec l'abricot à froid et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Disposer la préparation sur une plaque de cuisson. Placer au four réglé à 190°C, clé ouverte, pendant 40 minutes. À la sortie du four, dissoudre les feuilles de gélatine dans le mélange. Laisser gélifier au réfrigérateur.

GANACHE FOUETTÉE CHOCOLAT, ABRICOT ET 5 ÉPICES

| | | | |
|-----------------------------|------|----------------------------------|-----|
| Crème liquide U.H.T 35% M.G | 190g | Chocolat de couverture (noir) | |
| Sucre inversé | 10g | 64% de cacao | 95g |
| Mélange de 5 épices | 0,3g | Chocolat de couverture (lait) | |
| Sel fin | 0,5g | 40% de cacao | 40g |
| Feuille de gélatine | 0,6g | Purée d'abricot Bergeron PONTHER | 95g |

Chauffer la crème avec le sucre, les épices et le sel à 80°C. Ajouter la feuille de gélatine préalablement hydratée. Passer sur le chocolat et travailler avec un fouet jusqu'à émulsion. Ajouter la purée d'abricot Bergeron PONTHER en filet tout en continuant à émulsionner le tout à l'aide d'un mixeur. Laisser reposer pendant 24 heures au réfrigérateur dans un tupperware filmé. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse légèrement et s'épaississe. Verser dans une poche à douille avec un embout lisse numéro 10. Réserver 80 g de ganache.

CRUMBLE CHABLONNÉ AU CACAO

| | | | |
|----------------------------|-----|-------------------------------------|------|
| Beurre 82% M.G | 80g | Sel fin | 1,5g |
| Farine faible | 75g | Sucre brun | 75g |
| Poudre de cacao 22/24% M.G | 17g | Chocolat de couverture 64% de cacao | 35g |
| Farine d'amande | 65g | Praliné aux amandes 60% | 50g |

Mélanger les farines avec le cacao et le sel dans le Robot Coupe. Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Rouler en cylindre et laisser reposer au réfrigérateur. Passer le résultat à travers une grille et étaler les morceaux de pâte sur un silpat. Réglages du four : four à convection sèche - 160°C - 18 minutes - clé fermée. À la sortie du four, mélanger avec le chocolat de couverture et le praliné. Tendre entre deux guides de 0,8 cm d'épaisseur espacés de 5,5 cm. Placer au congélateur. Couper des portions de 17,5 cm. Réserver au congélateur.

MOUSSE ABRICOT BERGERON

| | | | |
|---------------------------------------|------|-----------------------------------|------|
| Purée d'abricot Bergeron PONTHER | 245g | Purée de citron vert 100% PONTHER | 8g |
| Purée de mangue Alphonso 100% PONTHER | 20g | Trehalose | 60g |
| Gomme de caroube | 2,5g | Dextrose | 60g |
| Feuilles de gélatine | 4,4g | Albumine | 14g |
| Purée d'abricot Bergeron PONTHER | 160g | Xanthane | 0,2g |

Mélanger la purée d'abricot Bergeron PONTHER avec la gomme de caroube dans le Thermomix. Cuire à 45°C pendant 5 minutes à la vitesse 6. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Filtrer dans un bol et refroidir à 15°C. Mélanger l'eau avec les purées, les sucres, l'albumine et le xanthane à l'aide d'un mixeur. Chauffer à 60°C et fouetter pour obtenir une meringue ferme à une température de 26°C. Aérer le premier mélange avec la meringue. Disposer dans une poche à douille.

MONTAGE

| | | | |
|------------------------------|---|--|----|
| Abricots rôtis | 3 | Feuille d'or | QS |
| Feuilles de houx en chocolat | 2 | Flocage velours chocolat noir et beurre de cacao | QS |

Découper un morceau de film de 17,5x19 cm. Placer la génoise sur le film et l'insérer dans le moule. Mesurer 140g de mousse à l'abricot. Garnir la mousse d'environ 140g de compote d'abricots rôtis. Recouvrir la compote de 90g de ganache fouettée. Fermer l'ensemble avec la plaque de crumble. Placer au congélateur. Démouler et appliquer une fine couche de spray velours chocolat. Couper les extrémités de la bûche. Décorer.

RECIPE FOR 4 LOGS

CHOCOLATE CHOUX PASTRY SPONGE CAKE

Recipe for one 60x40cm sheet

| | | | |
|--------------------------------|------|--------------------------------|------|
| Pastry flour | 115g | Fresh eggs | 55g |
| Cocoa powder | 25g | Chocolate couverture 64% cocoa | 175g |
| PONTHER Bergeron apricot purée | 120g | Fresh egg whites | 200g |
| Mineral water | 45g | Cream of tartar | 0,4g |
| Butter (82% fat) | 85g | Sugar | 125g |
| Fine salt | 1,5g | Inverted sugar syrup | 35g |

Sieve the flour together with the cocoa powder into the stand mixer bowl. Bring the PONTHER Bergeron apricot purée, water, butter and salt to the boil. Fix the flat beater attachment to the stand mixer. At low speed, add the hot liquid mixture to the flour. Add the chocolate once cold. Leave to mix for 5 minutes. Add the blended and strained egg in two parts at intervals. Mix until the mixture is completely smooth and even. Whip the meringue to a consistent texture and fold into the first preparation. Spread out the sponge mixture on a silicone baking mat to 0.8 cm in thickness (use a ruler to help). Oven setting 150°C - 15 minutes - damper closed. Allow to cool to room temperature. Store in the fridge. Cut into rectangles of 17.5x19cm.

ROASTED APRICOT COMPOTE

| | | | |
|-------------------------------|-------|-----------------|------|
| PONTHER frozen apricot halves | 1000g | Pectin NH | 4,5g |
| Thousand flowers honey | 40g | Gelatine sheets | 4g |
| Sugar | 150g | | |

Dry mix the sugar with the pectin. Mix together the pectin-sugar and honey with the apricot while cold and leave to age in the fridge for at least 2 hours. Place the resulting mixture on a baking tray. Oven setting 190°C - 40 minutes - damper open. Remove from the oven and dissolve the gelatine sheets into the mixture. Leave to gel in the fridge.

CHOCOLATE, APRICOT AND FIVE-SPICE WHIPPED GANACHE

| | | | |
|------------------------------|------|-------------------------------------|------|
| UHT whipping cream (35% fat) | 190g | Gelatine sheets | 0,6g |
| Inverted sugar syrup | 10g | Chocolate couverture 64% cocoa | 95g |
| Five-spice blend | 0,3g | Milk chocolate couverture 40% cocoa | 40g |
| Fine salt | 0,5g | PONTHER Bergeron apricot purée | 95g |

Heat the cream together with the sugar, spices and salt to 80°C. Add the previously hydrated gelatine sheet. Strain over the chocolate and mix with a whisk until emulsified. Add the apricot purée in a trickle while continuing to emulsify everything with the help of a blender. Place in a sealed container and put cling film on the surface of the mixture to prevent skin forming. Leave to rest for 24 hours in the fridge. Whisk the mixture until lightly blanched and thickened. Pour into a piping bag fitted with a number 10 plain nozzle. Measure out 80g of ganache.

COCOA CRUMBLE SHELL

| | | | |
|---------------------------|-----|-------------------------------------|------|
| Butter (82% fat) | 80g | Fine salt | 1,5g |
| Pastry flour | 75g | Brown sugar | 75g |
| Cocoa powder (22-24% fat) | 17g | Dark chocolate couverture 64% cocoa | 35g |
| Almond flour | 65g | Almond praline 60% | 50g |

Mix the flours with the cocoa and salt in the Robot Coupe. Knead all the ingredients until you get an even dough. Roll out and leave to rest in the fridge. Push the dough through a mesh sieve to break it up. Spread the dough pieces on a silicone baking mat. Oven settings: dry convection oven - 160°C - 18 minutes - damper closed. Remove from the oven and mix with the couverture and praline. Spread between two 0.8cm thick guides 5.5cm apart. Freeze. Cut into 17.5cm portions. Store in the freezer.

BERGERON APRICOT MOUSSE

| | | | |
|-----------------------------------|------|-------------------------|------|
| PONTHER Bergeron apricot purée | 245g | PONTHER 100% lime purée | 8g |
| PONTHER 100% Alphonso mango purée | 20g | Trehalose | 60g |
| Locust bean gum | 2,5g | Dextrose | 60g |
| Gelatine sheets | 4,4g | Albumin powder | 14g |
| PONTHER Bergeron apricot purée | 160g | Xanthan gum | 0,2g |

Mix the PONTHER Bergeron apricot purée with the locust bean gum in the Turmix. Cook at 45°C for 5 minutes on speed 6. Add the previously hydrated gelatine sheets. Strain into a bowl and cool to 15°C. Mix the water with the purées, sugars, albumin powder and xanthan gum in a blender. Heat to 60°C and whip to a stiff meringue at a temperature of 26°C. Fold the meringue into the first mixture. Place in a piping bag.

ASSEMBLY

| | | | |
|------------------------|---|--|----|
| Roasted apricots | 3 | Gold leaf | SQ |
| Chocolate holly leaves | 2 | Velvet spray (50% chocolate/ 50% cocoa butter) | SQ |

Cut out a 17.5x19cm piece of acetate. Place the sponge cake on top of the acetate and insert it into the mould. Top the sponge cake with 140g of the apricot mousse. Top the mousse with about 140g of the roasted apricot compote. Top the compote with 90g of the whipped ganache. Finish off by placing the crumble shell on top. Freeze. Remove from the mould and apply a thin layer of chocolate velvet spray. Cut off the ends of the log. Decorate.