



*Bûche à la Clémentine de Corse IGP,  
fruit de la passion et vanille*  
*Corsican Clementine, Passion Fruit  
and Vanilla Log*

*Etienne LEROY*  
*Champion du Monde de Pâtisserie 2017*  
*World Pastry Champion 2017*



**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Bûche à la Clémentine de Corse IGP, fruit de la passion et vanille

## Corsican Clementine, Passion Fruit and Vanilla Log

### POUR 6 BÛCHES DE 18 CM

#### BISCUIT MOELLEUX VANILLE

Pour une plaque silicone à rebords de 40x60 cm

Farine	252g	Jaunes d'œufs	204g
Miel	104g	Œufs entiers	312g
Beurre	180g	Blancs d'œufs	462g
Lait	496g	Sucre	218g
Vanille liquide	20g		

Faire bouillir le lait, le beurre, le miel et la vanille liquide. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers et la farine tamisée. Verser le liquide bouillant. Chauffer le tout dans une casserole afin de l'épaissir sans faire bouillir. Mixer. Incorporer les blancs montés. Etaler sur chacune des 2 plaques silicone à rebords de 40x60 cm, 1050g. Cuire à 170°C environ 14 minutes au four ventilé sur plaque doublée. Dès la sortie du four, retourner sur plaque et laisser au réfrigérateur sans retirer le moule silicone. 2 heures après, démouler les feuilles de biscuit.

#### GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème 35% M.G 1	651g	Chocolat blanc 33%	285g
Gousse de vanille	17g	Crème 35% M.G 2	651g
Masse gélatine avec gelatin F (poisson) INGREDIUM	68g	Extrait de vanille	4g

Bouillir la crème 35% M.G 1 et infuser les vanilles 15 minutes. Chinoiser et ajouter la masse gélatine. Verser la crème en 3 fois sur le chocolat et réaliser l'émulsion. Mixer en ajoutant la crème 35% M.G 2 froide. Réserver à 4°C minimum 6 heures avant de monter au fouet.

#### MARMELADE DÉCOR

Confit de Clémentine de Corse IGP, mandarine et passion	150g	Broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER	75g
---------------------------------------------------------	------	------------------------------------------	-----

Lisser le confit froid et mélanger avec le broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER.

#### CONFIT CLÉMENTINE DE CORSE IGP, MANDARINE ET PASSION

Purée de poire Williams PONTHER	205g	Dextrose INGREDIUM	53g
Purée de fruit de la passion 100% PONTHER	205g	Pectine NHX INGREDIUM	11g
Purée de mandarine 100% PONTHER 410g		Agar INGREDIUM	6g
Broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER	410g		

Mélanger les purées et le broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER ensemble. Ajouter à froid en mélangeant énergiquement au fouet les poudres (dextrose + pectine + agar INGREDIUM) préalablement mélangées ensemble. Porter à ébullition 1 minute. Refroidir à 4°C. Réchauffer à 40°C environ en mélangeant au fouet et couler dans les moules tube Molines PCB CREATION diamètre 3.5 cm. Surgeler.

#### MONTAGE ET FINITIONS

Neige décor	QS	Chocolat blanc	QS
-------------	----	----------------	----

Foisonner la ganache montée vanille au fouet, texture crémeuse et bien souple. Etaler régulièrement sur 3 mm, 680g de ganache montée vanille sur chacun des 2 biscuits. Déposer le tube de confit de Clémentine de Corse IGP, mandarine et passion. Rouler et serrer à l'aide d'une règle. Déposer en gouttière à bûche afin de conserver une jolie forme de rouleau et surgeler. Découper 3 bûches de 18 cm par rouleau. A l'aide d'une douille unie de 18, pocher un boudin de 50g de ganache montée vanille par bûche. Creuser à l'aide d'une palette. Poudrer généreusement de neige décor. Garnir le creux de 40g de confit de Clémentine de Corse, mandarine et passion. Disposer deux embouts de bûche réalisés en chocolat blanc.

### FOR 6 LOGS, 18CM LENGTH

#### SOFT VANILLA BISCUIT

For a 40x60cm silicone rimmed baking sheet

Flour	252g	Egg yolks	204g
Honey	104g	Whole egg	312g
Butter	180g	Egg whites	462g
Milk	496g	Sugar	218g
Liquid vanilla	20g		

Bring to the boil the milk, butter, honey and liquid vanilla. Combine the egg yolks, whole egg and sifted flour in a mixing bowl. Add the boiling liquid. Heat the mixture in a saucepan to thicken without boiling. Mix. Fold in the stiffly beaten egg whites. Spread 1050g on each of two 40x60cm silicon rimmed baking sheets. Bake in a ventilated oven at 170°C for about 14 minutes on a lined baking tray. After removing from the oven, turn onto the baking sheet and leave in the fridge without removing the silicone mould. 2 hours later, remove the biscuit sheets from the mould.

#### WHIPPED VANILLA GANACHE

35% M.F. cream 1	651g	White chocolate 33%	285g
Vanilla pod	17g	35% M.F. cream 2	651g
INGREDIUM gelatin mass with gelatin F (fish)	68g	Vanilla extract	4g

Bring the 35% M.F. cream 1 to the boil and infuse with the vanillas for 15 minutes. Strain and add the gelatine mass. Pour the cream over the chocolate in three stages and make the emulsion. Mix in the cold 35% M.F. cream 2. Set aside at 4°C for at least 6 hours before whisking.

#### MARMALADE DECORATION

PGI Corsican Clementine, Mandarin and Passion Fruit Confit	150g	PONTHER PGI Corsican Clementine Crush	75g
------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------	-----

Smooth the cold confit and mix with the crushed PONTHER PGI Corsican Clementine Crush.

#### PGI CORSICAN CLEMENTINE, MANDARIN AND PASSION FRUIT CONFIT

PONTHER Williams Pear purée	205g	INGREDIUM Dextrose	53g
PONTHER 100% Passion Fruit purée	205g	INGREDIUM Pectin NHX	11g
PONTHER 100% Mandarin purée	410g	INGREDIUM Agar-Agar	6g
PONTHER PGI Corsican Clementine Crush	410g		

Mix the purées and the PONTHER PGI Corsican Clementine Crush together. Add the powders (INGREDIUM Dextrose + Pectin + Agar-Agar), previously mixed together, beating vigorously with a whisk. Bring to the boil for 1 minute. Cool to 4°C. Heat to approx. 40°C while whisking and pour into 3.5cm diameter PCB CREATION Moline tube moulds. Freeze.

#### ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Snow decor	as much as needed	White chocolate	as much as needed
------------	-------------------	-----------------	-------------------

Whisk the vanilla ganache to a creamy, supple texture. Spread 680g of vanilla ganache evenly over each of the 2 biscuits. Position the tube of PGI Corsican Clementine, Mandarin and Passion Fruit confit. Roll tightly using a ruler. Place in log moulds to keep a nice roll shape and freeze. Cut 3 logs from each roll, 18cm long. Using a No. 18 nozzle, pipe a 50g 'sausage' of whipped vanilla ganache on each log. Hollow out using a palette knife. Dust generously with snow decor. Garnish the hollow with 40g of Corsican Clementine, Mandarin and Passion Fruit confit. Position two white chocolate log ends.