



Bûche poire sudachi
Sudachi pear log

Jimmy Mornet
Chef Pâtissier, Park-Hyatt Vendôme Paris
Pastry Chef, Park-Hyatt Vendôme Paris



POUR 2 GOUTIÈRES, SOIT 6 BÛCHES (4 PARTS)

BISCUIT CITRON

Sucre semoule	470g	Levure chimique	6g
Œufs entiers	303g	Purée de citron jaune PONTHER	120g
Crème UHT	212g	Zestes de citron jaune semoule PONTHER	30g
Farine T55	364g	MASSE TOTALE	1505g

Blanchir les zestes de citron jaune semoule PONTHER avec le sucre semoule et les œufs entiers. Incorporer la crème UHT puis la farine tamisée avec la levure chimique. Ajouter la purée de citron jaune PONTHER. Peser à 1500g par plaque 60cm x 40cm. Cuire au four ventilé (oura fermé) à 170°C pendant environ 15 minutes.

CONFIT CITRON

Zestes de citron jaune semoule PONTHER	100g	Purée de citron jaune PONTHER	250g
Sucre semoule	150g	MASSE TOTALE	500g

Blanchir les zestes de citron jaune PONTHER 3 fois. Cuire les zestes blanchis avec le sucre semoule et la purée de citron jaune PONTHER à feu doux. Chinoiser puis rectifier la texture tout en mixant avec la purée de citron jaune chinoisée, conditionner.

CONFIT DE POIRE

Purée de poire PONTHER	406g	Pectin NH	8g
Cassonade	41g	Masse gélatine	45g
Vanille (gousse)	1g	MASSE TOTALE	501g

Chauffer la purée de poire PONTHER avec la vanille. Ajouter le mélange cassonade et pectine NH. Porter à ébullition, ajouter la gélatine. Utiliser un moule à insert de taille inférieure à celui de la bûche.

CRÈMEUX SUDACHI

Purée de sudachi Ponthier	72g	Beurre	101g
Œufs entiers	107g	Masse gélatine	16g
Sucre semoule	75g	MASSE TOTALE	371g

Porter à ébullition la purée de sudachi PONTHER. Ajouter les œufs et le sucre préalablement blanchis. Porter à ébullition puis ajouter la gélatine. Refroidir à 45°C, puis incorporer le beurre tempéré en mixant. Réserver à 4°C.

MOUSSE AU SUDACHI

Crèmeux sudachi	321g	Sucre semoule	132g
Purée de sudachi PONTHER	132g	Crème montée	245g
Masse gélatine	57g	MASSE TOTALE	1000g
Blanc d'œuf	113g		

Fondre la gélatine dans la moitié de la purée de sudachi PONTHER. Verser sur le crèmeux sudachi et la deuxième partie de la purée de sudachi. Dans le même temps, cuire l'eau et le sucre à 121°C. Réaliser une meringue italienne avec les blancs. À 25°C, incorporer la crème montée au crèmeux puis à la meringue.

SIROP DE POIRE

Eau	194g	Eau de vie de poire	14g
Sucre semoule	42g	MASSE TOTALE	250g

Faire bouillir l'eau, le sucre et l'eau de vie. Imbiber généreusement le biscuit citron.

SIROP CARAMEL

Eau	192g	Beurre doux	231g
Sucre semoule	58g	MASSE TOTALE	673g
Crème UHT (1)	192g		

Cuire le sucre au caramel à sec. Déglacer avec l'eau chauffée au préalable. Réserver au frais après refroidissement pour le pochage des poires.

STREUSEL AMANDE

Farine T55	100g	Beurre	100g
Sucre glace	100g	Sel	2g
Amandes en poudre	100g	MASSE TOTALE	402g

Au batteur, à la feuille, mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Cuire au four ventilé (oura ouvert) à 150°C pendant environ 15 minutes.

FOND CROUSTILLANT AMANDE

Streusel amande	80g	Huile de pépin de raisin	60g
Chocolat blanc	30g	MASSE TOTALE	175g
Feuillette	5g		

Cuire le streusel amande. Le faire refroidir et le mixer légèrement au robot coupe. Fondre le chocolat blanc et ajouter la feuillette, l'huile et le streusel réduit en poudre.

MERINGUE FRANÇAISE

Blancs d'œufs	150g	Sucre glace	150g
Sucre semoule	150g	MASSE TOTALE	450g

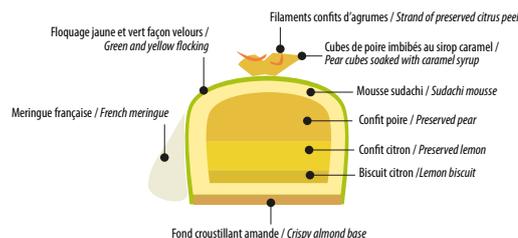
Réaliser une meringue classique avec les blancs d'œufs et le sucre semoule. Une fois montée, incorporer le sucre glace à la maryse. Pocher avec une douille Saint-Honoré. Cuire 1 heure à 100°C.

CUBES DE POIRE

Eplucher la poire, dépiler de belles tranches (de façon à pouvoir sortir des cubes par la suite). Mettre en poche sous-vide avec un sirop caramel et quelques gousses séchées de vanille. Cuire 10 minutes à 80°C au bain-marie. Une fois cuit, tailler de jolis cubes.

DRESSAGE

Etaler le confit citron sur le biscuit citron imbibé avec le sirop de poire. Couler le confit de poire dans le moule indiqué, puis déposer le biscuit citron imbibé dessus. Faire prendre dans un premier temps l'insert au froid positif puis au froid négatif. Couler la mousse dans le moule à bûche de façon que l'insert obture le moule, puis positionner l'insert surgelé au centre. Lisser enfin le fond croustillant pour venir à niveau du moule. Surgeler le tout. Floquer la bûche dans une nuance de vert et de jaune façon velours. Placer au surgélateur puis floquer au nappage neutre jaune de loin pour un effet peau de citron. Positionner les chablon poire sur les côtés. Placer les meringues en diagonale. Déposer enfin 3 cubes de poire 1cm x 1cm nappés au nappage neutre. Déposer des petits tas de filaments confit d'agrumes, sur chaque cube de poire. Finir avec une feuille d'or au centre.



FOR 2 LOG MOULDS, EQUATING TO 6 LOGS (4 PORTIONS)

LEMON BISCUIT

Caster sugar	470g	Baking powder	6g
Whole eggs	303g	Ponthier lemon purée	120g
UHT cream	212g	Ponthier ground lemon zest	30g
T55 flour	364g	TOTAL WEIGHT	1505g

Beat the Ponthier ground lemon zest with the caster sugar and the eggs. Mix in the UHT cream and then the sieved flour with the baking powder. Add the Ponthier lemon purée. Weigh out 1500g per 60cm x 40cm baking sheet. Cook in a convection oven (air duct closed) at 170°C for about 15 minutes.

PRESERVED LEMON

Ponthier ground lemon zest	100g	Ponthier lemon purée	250g
Caster sugar	150g	TOTAL WEIGHT	500g

Blanch the Ponthier ground lemon zest 3 times. Cook the blanched zest with the caster sugar and the Ponthier lemon purée over a low heat. Strain and then adjust the texture by mixing with the strained lemon purée, package.

PRESERVED PEAR

Ponthier pear purée	406g	NH pectin	8g
Brown sugar	42g	Gelatine mass	45g
Vanilla (pod)	1g	TOTAL WEIGHT	501g

Heat the Ponthier pear purée with the vanilla. Add the brown sugar and NH pectin mix. Bring to the boil, then add the gelatine. Use a smaller insert mould than the one you are using for the log itself.

SUDACHI CREME

Ponthier sudachi purée	72g	Butter	101g
Whole eggs	107g	Gelatine mass	16g
Caster sugar	75g	TOTAL WEIGHT	371g

Bring the Ponthier sudachi purée to the boil. Add the beaten eggs and sugar. Bring to the boil and then add the gelatine. Cool to 45°C, and then add the butter (at room-temperature) whilst mixing. Store at 4°C.

SUDACHI MOUSSE

Sudachi creme	321g	Caster sugar	132g
Ponthier sudachi purée	132g	Whipped cream	245g
Gelatine mass	57g	TOTAL WEIGHT	1000g
Egg white	113g		

Melt the gelatine in half of the Ponthier sudachi purée. Pour onto the sudachi creme and the second half of the sudachi purée. At the same time, heat the water and sugar to 121°C. Make an Italian meringue with the egg white. At 25°C, incorporate the whipped cream into the creme and into the meringue.

PEAR SYRUP

Water	194g	Pear eau de vie	14g
Caster sugar	42g	TOTAL WEIGHT	250g

Boil the water, sugar and eau-de-vie. Soak the lemon biscuit in the syrup.

CARAMEL SYRUP

Water	192g	Unsalted butter	231g
Caster sugar	58g	TOTAL WEIGHT	673g
UHT cream (1)	192g		

Cook the sugar into a caramel. Deglaze with pre-heated water. Put to one side after chilling for poaching the pears.

ALMOND STREUSEL

T55 flour	100g	Butter	100g
Icing sugar	100g	Salt	2g
Ground almonds	100g	TOTAL WEIGHT	402g

Using the paddle attachment on a mixer, mix all of the ingredients until you have a smooth, uniform paste. Cook in a convection oven (air duct open) at 150°C for about 15 minutes.

CRISPY ALMOND BASE

Almond streusel	80g	Grape seed oil	60g
White chocolate	30g	TOTAL WEIGHT	175g
Feuillette	5g		

Cook the almond streusel. Cool it and mix it slightly with the cutting robot. Melt the white chocolate and add the feuillette, oil and streusel reduced to powder.

FRENCH MERINGUE

Egg white	150g	Icing sugar	150g
Caster sugar	150g	TOTAL WEIGHT	450g

Make a traditional meringue with the egg whites and caster sugar. Once whipped, incorporate the icing sugar using a spatula. Pipe with a Saint-Honoré nozzle. Cook for 1 hour at 100°C.

PEAR CUBES

Peel the pear, cut into generous slices (such that it is possible to create cubes afterwards). Put in a vacuum-packed bag with caramel syrup and a few dry vanilla pods. Cook for 10 minutes at 80°C in a bain-marie. Once cooked, cut into attractive cubes.

ASSEMBLY AND FINISHING

Spread the preserved lemon onto lemon biscuit that has been soaked in pear syrup. Pour the preserved pear into the indicated mould, then place soaked lemon biscuit on top. Allow the insert to set in a chilled environment initially and then in a frozen environment. Pour the mousse into log mould in such a way that the insert plugs the mould, then place the frozen insert in the centre. Then smooth on the crispy base to reach the top of the mould. Freeze. Spray the log with a shade of a green and yellow in a velvet-smooth style. Place in the deep freeze and then spray with a neutral yellow topping from a distance to create a lemon peel effect. Place the pear cut-outs on the side. Position the meringues diagonally. Finally position 3 1cm x 1cm pear cubes coated with a neutral coating. Place small piles of preserved citrus peel strands on each pear cube. Finish with a gold leaf in the centre.



Origine France (Haute Provence)



Origine Japon (Kōchi)



Origine Italie (Sicile)

