

Citron



BÛCHE CITRON CHOCOLAT

LEMON-CHOCOLATE YULE LOG

Georges Kousanas
Chef Pâtissier formateur et vice champion du monde de pâtisserie 2023
Pastry Chef Trainer and Vice World Pastry Champion 2023



PONTIER
DEPUIS 1946

BÛCHE CITRON CHOCOLAT

LEMON-CHOCOLATE YULE LOG

RECETTE POUR UNE BÛCHE DE 25CM

BROWNIE CHOCOLAT AMANDE

Oeufs entiers	50g
Sucre semoule	109g
Sel	1,5g
Chocolat noir 70%	15g
Cacao pâte 100%	30g
Beurre	60g
Farine pâtissière T65	40g
Amandes hachées	75

Monter les œufs, le sucre et le sel au fouet. Ajouter le beurre et le chocolat fondus délicatement. Ajouter la farine puis les amandes hachées. Beurrer et fariner un moule gouttière métallique de 25 cm de longueur et 6 cm de diamètre. Réaliser un tube de pâte d'amande filmé de 2 cm de diamètre et le placer au milieu du brownie pour créer une cavité lors de la cuisson. Cuire environ 20min à 180°C. Laisser refroidir et démouler.

CONFIT AU CITRON

Zeste de citron PONTHER	8g
Purée de citron jaune PONTHER	46g
Sucre	27,5g
Agar-agar	2g

Chauffer la purée de citron avec le zeste de citron PONTHER jusqu'à atteindre 40°C. Ajouter le sucre et l'agar-agar, puis mélanger jusqu'à ébullition. Laisser refroidir au réfrigérateur. Mixer après refroidissement.

CRÈMEUX CITRON

Cassonade	16g
Oeufs entiers	60g
Purée de citron jaune PONTHER	65g
Chocolat blanc	60g
Beurre de cacao	15g

Porter à ébullition la cassonade, les œufs, la purée de citron PONTHER, et cuire pendant 2 min. Verser le chocolat haché et le beurre de cacao, puis mixer. Couler le crémeux dans des tubes en feuille guitare de 2 cm de diamètre sur 25 cm de long. Congeler.

GANACHE MONTÉE INTENSE AU CHOCOLAT

Crème 35% (1)	60g
Glucose	10g
Sucre inverti	10g
Couverture 70%	50g
Crème 35% (2)	150g

Chauffer la crème (1), le glucose et sucre inverti jusqu'à ébullition. Verser le mélange bouillant sur la couverture puis mixer. Ajouter la crème (2) et mixer. Laisser cristalliser pendant 4 heures avant de la monter comme une chantilly.

MONTAGE ET FINITION

Chocolat noir	200g
---------------	------

Dans le même moule gouttière que le brownie, chemiser d'une feuille guitare et disposer au fond une empreinte en forme de « S ». Monter la ganache en obtenant une texture souple. Pocher 250 g de ganache à l'intérieur du moule. Insérer le tube de crémeux citron dans la cavité du brownie, puis disposer l'ensemble sur la ganache. Congeler. Une fois congelé, retirer l'empreinte, puis floquer avec un appareil à flocage (100 g de chocolat noir et 100 g de beurre de cacao). Pour les décors en chocolat, découper une feuille guitare sous une forme rectangulaire avec les bords arrondis. Étaler le chocolat et laisser cristalliser légèrement. Avant la cristallisation totale, rouler le rectangle autour d'un rouleau de 8 cm. Pour les embouts, étaler du chocolat entre 2 feuilles guitare et à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm, détailler des disques. Pocher le confit citron dans la cavité, puis disposer les décors en chocolat.

RECIPE FOR A 25CM YULE LOG

CHOCOLATE ALMOND BROWNIE

Whole eggs	50g
Caster sugar	109g
Salt	1.5g
70% dark chocolate	15g
100% cocoa mass	30g
Butter	60g
Pastry flour T65	40g
Chopped almonds	75

Whisk the eggs, sugar, and salt together. Gently fold in the melted butter and chocolate. Add the flour and chopped almonds. Butter and flour a 25cm long and 6cm diameter metal gutter mold. Create a cylinder of plastic-wrapped almond paste with a 2cm diameter and place it in the center of the brownie batter to create a cavity during baking. Bake for approximately 20 min at 180°C. Let it cool and then unmold.

LEMON CONFIT

Zest of PONTHER lemon	8g
Yellow lemon puree PONTHER	46g
Sugar	27.5g
Agar-agar	2g

Heat the lemon puree with PONTHER lemon zest until it reaches 40°C. Add the sugar and agar-agar, then stir until it boils. Let it cool in the refrigerator. Blend after cooling.

LEMON CREAM

Brown sugar	16g
Whole eggs	60g
Yellow lemon puree PONTHER	65g
White chocolate	60g
Cocoa butter	15g

Bring the brown sugar, eggs, PONTHER lemon puree to a boil and cook for 2 min. Pour in the chopped chocolate and cocoa butter, then blend. Pour the cream into 2cm diameter, 25cm long guitar sheet tubes. Freeze.

INTENSE CHOCOLATE WHIPPED GANACHE

Cream 35% (1)	60g
Glucose	10g
Inverted sugar	10g
70% chocolate	50g
Cream 35% (2)	150g

Heat cream (1), glucose, and inverted sugar to a boil. Pour the boiling mixture over the chocolate and blend. Add cream (2) and blend. Let it crystallize for 4 hours before whipping it like whipped cream.

ASSEMBLY AND FINISHING

Dark chocolate	200g
----------------	------

In the same gutter mold as the brownie, line with a guitar sheet and place an «S»-shaped imprint at the bottom. Whip the ganache until it reaches a soft texture. Pipe 250g of ganache inside the mold. Insert the tube of lemon cream into the cavity of the brownie, then place the whole assembly on the ganache. Freeze. Once frozen, remove the imprint, then sprinkle with a flocking device (100g of dark chocolate and 100g of cocoa butter). For the chocolate decorations, cut a guitar sheet into a rectangular shape with rounded edges. Spread the chocolate and let it crystallize slightly. Before it fully crystallizes, roll the rectangle around an 8cm rolling pin. For the ends, spread chocolate between 2 guitar sheets and, using a 6cm cookie cutter, cut out disks. Pipe the lemon confit into the cavity, then place the chocolate decorations.