



---

*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*



# 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	QS
Chocolate holly leaves	2	Velvet spray (50% chocolate/ 50% cocoa butter)	QS

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.