

Fiche recette

de Jean-Jacques BORNE

*Jean-Jacques
Borne
Meilleur Ouvrier
de France*



Buche Divana Marrons



imbert

Buche Divana Marrons

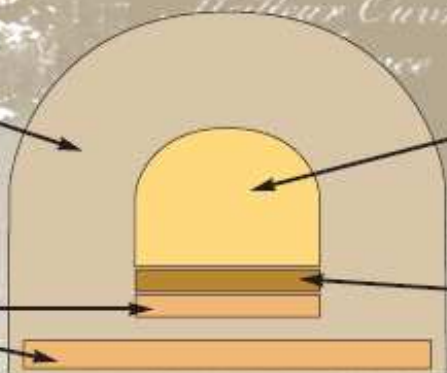
Divana Chestnut Log

Crèmeux aux marrons/
Chestnut cream

Crème brûlée vanille/
Vanilla "crème brûlée"

Pain de Cènes d'orange/
Orange sponge cake

Compotée Balsamique/
Balsamic compote



Pain de Gênes:

(recette pour un cadre 60x40)
400 g Pâte d'amandes 65 %
120 g glucose
300 g sucre cristal
500 g œufs
160 g farine
5 g levure chimique
140 g beurre noisette froid

Procédé:

Mélanger petit à petit la Pâte d'amandes, le sucre et le glucose. Incorporer les œufs un par un et ensuite le beurre noisette. Ajouter ensuite le mélange tamisé, farine et levure.
Cuisson: 160 °C pendant 15 à 20 minutes.

Sponge cake:

(recipe for a 60x40 square)
400 g Almond paste 65 %
120 g glucose
300 g granulated sugar
500 g eggs
160 g flour
5 g baking powder
140 g cold brown butter

Method:

Gradually mix the almond paste, sugar and glucose. Add the eggs one at a time and then the brown butter. Then add the sieved mixture of flour and baking powder
Cooking time: 160 °C for 15 to 20 minutes

Crèmeux aux marrons: (2 gouttières)

300 g pâte de marrons IMBERT
120 g crème de marrons IMBERT
140 g jaunes d'œufs
150 g sirop de marrons confits
12 g gélatine
50 g whisky
650 g crème fouettée

Procédé:

Faire chauffer au bain marie à 65 °C; la pâte de marron, la crème de marron, les jaunes et le sirop, ajouter la gélatine. Faire monter au mélangeur jusqu'à complet refroidissement. Mélanger le whisky avec la crème et faire le mélange des deux appareils.

Chestnut cream: (2 moulds)

300 g IMBERT chestnut paste
120 g IMBERT chestnut spread
140 g egg yolks
150 g crystallised chestnut syrup
12 g gelatine
50 g whisky
650 g whipped cream

Method:

Heat the chestnut paste, chestnut spread, yolks and syrup in a bain marie at 65 °C, add gelatine. Whisk in blender until completely cold. Mix the whisky with the cream and combine the two.

Crème brûlée vanille: (2 inserts)

500 g crème
200 g lait
160 g jaunes d'œufs
170 g sucre cristal
1 g gousse de vanille
9 g gélatine

Procédé:

Faire chauffer la crème avec le lait et la vanille. Ajouter le mélange jaunes et sucre et faire cuire à 85 °C. Ajouter la gélatine et couler en gouttière.

Vanilla crème brûlée: (2 inserts)

500 g cream
200 g milk
160 g egg yolks
170 g granulated sugar
1 g pod of vanilla
9 g gelatine

Method:

Heat the cream with the milk and vanilla. Add the mixture of yolks and sugar and cook at 85 °C. Add the gelatine and pour into mould.

Compote d'orange au Balsamique

250 g orange entière
80 g sucre cristal
3 g pectine NH
25 g sucre cristal
20 g vinaigre Balsamique

Procédé:

Blanchir à l'eau, les oranges pendant une heure. Ensuite les couper en petits morceaux et les faire compoter légèrement avec le sucre. Ajouter le mélange sucre et pectine, faire bouillir 2 minutes et ajouter le vinaigre Balsamique.

Balsamic orange compote

250 g whole orange
80 g granulated sugar
3 g pectin NH
25 g granulated sugar
20 g balsamic vinegar

Method:

Blanch oranges in water for an hour. Then chop them into small pieces and gently make a compote with the sugar. Add the mixture of sugar and pectin, boil for 2 minutes and add the balsamic vinegar.

Glaçage marron

500 g lait
2 g 2 gousses de vanille
160 g glucose sirop
16 g gélatine
400 g chocolat blanc
200 g couverture lait
610 g pâte à glacer blanche
80 g pâte de marron IMBERT

Procédé:

Bouillir le lait avec la vanille, ajouter le glucose et la gélatine. Ensuite vider sur le chocolat blanc et la pâte à glacer. Mixer et réserver.

Chestnut icing

500 g milk
2 g pods of vanilla
160 g glucose syrup
16 g gelatine
400 g white chocolate
200 g milk couverture chocolate
610 g white icing
80 g IMBERT chestnut paste

Method:

Boil the milk with the vanilla, add the glucose and gelatine. Then pour onto white chocolate and icing. Mix and keep.

Décor, finitions:

Glacer la bûche avec le glaçage marron. Coller le long de la bûche, une abaisse de pâte sablée cuite avec amandes bâtonnets et sésame.
Marrons confits IMBERT, orange séchées, étiquette maison

Decoration, finishing touches:

Ice the log with the chestnut icing. Stick a layer of sable pastry cooked with almonds and sesame seeds all along the log.
IMBERT crystallised chestnuts, dried orange, house label.