



BÛCHE AU YUZU

YUZU LOG

Eric Ortuno

Chef Pâtissier
Pastry Chef



PONTHIER

DEPUIS 1946

BÛCHE AU YUZU

YUZU LOG

MOUSSE DE YUZU

Crème semi-montée	200g
Blanc d'œuf	125g
Sucre	160g
Broyé de yuzu PONTHER	70g
Gélatine hydratée dans 30g d'eau	6g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Chauffer le broyé de yuzu à 28 °C, ajouter la gélatine. Incorporer les blancs d'œufs en neige et la crème semi-montée.

COMPOTE DE PURÉE DE YUZU

Purée de yuzu PONTHER	250g
Sucre	80g
Pectine NH	5g

Chauffer la purée de yuzu à 40 °C, ajouter la pectine mélangée avec le sucre. Faire bouillir pendant 30 secondes, puis refroidir.

BIZCOCHO KABOCHA

Jaunes d'œufs	5
Sucre	30g
Farine tout usage	60g
Lait	55g
Huile de tournesol	50g
Purée de courge kabocha cuite	50g
Blancs d'œufs	5
Sucre	60g

Chauffer le lait, l'huile et le sucre à 75 °C. Incorporer la farine tamisée et la purée de courge. Ajouter les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre en trois fois. Mélanger. Étaler sur une plaque et cuire à 180 °C pendant 9 minutes.

ÉCORCE

Pâte d'amande	200g
Chocolat blanc	200g

Faire fondre le chocolat et mélanger avec la pâte d'amande. Tempérer à 25 °C.

ASSEMBLAGE

Étaler de la compotée sur le gâteau et rouler avec la mousse. Congeler dans un moule cylindrique de 9 cm de diamètre avec un insert en silicone en forme de tronc. Remplir avec le mélange de l'écorce. Ajouter un peu de mousse et insérer le cylindre. Finir les côtés avec la compotée de yuzu étalée sur un gabarit en forme de tronc. Congeler et pulvériser avec du chocolat et du beurre de cacao. Décorer avec une hache en chocolat.

YUZU MOUSSE

Semi-whipped cream	200g
Egg whites	125g
Sugar	160g
PONTHER yuzu crush	70g
Gelatin hydrated in 30g of water	6g

Whip the egg whites with the sugar. Heat the Yuzu crush to 28°C, add the gelatin. Fold in the whipped egg whites and semi-whipped cream.

YUZU PURÉE COMPOTE

Yuzu puree PONTHER	250g
Sugar	80g
Pectin NH	5g

Heat the Yuzu puree to 40°C, add the pectin mixed with the sugar. Boil for 30 seconds, then cool.

KABOCHA SPONGE CAKE

Egg yolks	5
Sugar	30g
All-purpose flour	60
Milk	55g
Sunflower oil	50g
Cooked kabocha squash puree	50g
Egg whites	5
Sugar	60g

Heat the milk, oil, and sugar to 75°C. Fold in the sifted flour and the Kabocha puree. Add the egg yolks. Whip the egg whites, adding sugar in three portions. Combine. Spread on a baking sheet and bake at 180°C for 9 minutes.

BARK

Almond paste	200g
White chocolate	200g

Melt the chocolate and mix it with the almond paste. Temper to 25°C.

ASSEMBLY

Spread the compote on the cake and roll it with the mousse. Freeze in a cylindrical mold with a 9cm diameter, using a silicone insert shaped like a log. Fill with the bark mixture. Add a bit of mousse and insert the cylinder. Finish the sides with Yuzu compote spread on a log-shaped stencil. Freeze and spray with chocolate and cocoa butter. Decorate with a chocolate axe.