



Présente  
**Boris Lusseau**  
Chef Glacier Pâtissier  
à La Confiserie Lopez, à Royan.



Titulaire du BEP/CAP Pâtissier en 2000 au Lycée Hôtelier de Loudun, puis d'une Mention Complémentaire Dessert à l'assiette au CFA de Niort, il continue son aventure de pâtissier chez les Compagnons du Devoir. Il découvre la confiserie Lopez en 2004, où il restera 4 ans en tant que second du laboratoire de fabrication de glaces artisanales. En 2008/2009, il tente l'aventure à Paris à la recherche de nouvelles inspirations. Il revient finalement à Royan pour le cadre de vie et la qualité du travail. Il prend la tête du laboratoire Lopez en 2012, où l'on trouve pas moins d'une centaine de glaces et sorbets en tous genres, une gamme d'une douzaine d'ice-kimo et des créations glacées sur mesure, sans oublier la sculpture sur glace. Il participe à une vingtaine de concours en 5 ans. Il remporte notamment la première place du Trophée de la Sibérie Normande, arrive 3<sup>e</sup> à l'Open des Desserts Glacés en 2015 et au Master des Desserts Glacés en 2016 pour les sélections de l'équipe de France glacier. Il tente dernièrement les sélections pour les MOF glacier, en vain pour cette fois... À suivre.



## Sa recette : **Bûche glacée Prune de Java**

Pour 3 cadres à bûche de 6/8 personnes.

### 1. Sorbet plein fruit calamondin

<b>803 g</b>	Eau	Chauffer l'eau à 45 °C et incorporer le glucose atomisé. A 55 °C, ajouter le saccharose additionné au stabilisateur. Cuire à 85 °C, verser sur Fruit'Purée Calamondin décongelée. Mixer et laisser maturer 4h minimum.
<b>338 g</b>	Saccharose	
<b>350 g</b>	Glucose atomisé	
<b>10 g</b>	Stabilisateur à sorbet	
<b>100 g</b>	<b>Fruit'Purée Calamondin Capfruit</b>	Turbiner. Mouler en demi-sphère, surgeler et assembler pour former une boule. Réserver à -24 °C.

### 2. Sorbet plein fruit Prune de Java

<b>606 g</b>	Eau	Chauffer l'eau à 45 °C et incorporer le glucose atomisé. A 55 °C, ajouter le saccharose additionné du sucre inverti et du stabilisateur. Cuire à 85 °C, verser sur les purées de fruit décongelées. Mixer, laisser maturer 4h minimum et turbiner. Mouler dans un insert carré.
<b>300 g</b>	Saccharose	
<b>252 g</b>	Glucose atomisé 20 DE	
<b>20 g</b>	Sucre inverti	
<b>10 g</b>	Stabilisateur à sorbet	
<b>800 g</b>	<b>Fruit'Purée Prune de Java Capfruit</b>	
<b>15 g</b>	<b>Fruit'Purée Citron Jaune Capfruit</b>	

### 3. Crème glacée vanille de Tahiti

<b>1604 g</b>	Lait	Chauffer le lait à 35 °C, ajouter la poudre de lait et le glucose atomisé. A 35 °C, incorporer les jaunes d'œufs et la crème. A 55 °C, ajouter le saccharose, le sucre inverti et le stabilisateur. Cuire à 85 °C, verser sur les gousses de vanille préalablement grattées. Mixer et laisser infuser une nuit. Le lendemain chinoiser. Turbiner et ajouter les zestes de citron vert confits au fur et à mesure de la sortie de turbine.
<b>96 g</b>	Poudre de lait à 0%	
<b>84 g</b>	Glucose atomisé 39DE	
<b>105 g</b>	Jaunes d'œufs	
<b>600 g</b>	Crème liquide 35% MG	
<b>450 g</b>	Saccharose	
<b>30 g</b>	Sucre inverti	
<b>12 g</b>	Stabilisateur à glace	
<b>24 g</b>	Gousse de vanille de Tahiti	
<b>8 g</b>	Zestes de citron vert confits	

### 4. Croustillant prali-coco

<b>320 g</b>	Riz soufflé	À la feuille, mélanger la noix de coco râpée caramélisée avec le praliné d'amandes et noix de coco. Ajouter le riz soufflé chocolaté. Étaler entre 2 toiles Silpat sans écraser les billes. Détailler selon la forme désirée.
<b>80 g</b>	Noix de coco râpée torréfiée caramélisée	
<b>400 g</b>	Praliné amandes et noix de coco	

### 5. Glaçage Prune de Java

<b>500 g</b>	<b>Fruit'Purée Prune de Java Capfruit</b>	Chauffer l'eau avec la moitié de Fruit'Purée Prune de Java jusqu'à 40 °C. Mélanger les poudres ensemble et les ajouter petit à petit au mélange eau/purée. Donner une ébullition. Ajouter le jus de citron et la deuxième moitié de Fruit'Purée Prune de Java. Laisser reposer au frigo pendant 24h. Chauffer le glaçage à 40 °C pour bien le fluidifier. Utiliser à 36 °C.
<b>150 g</b>	Glucose atomisé	
<b>50 g</b>	Saccharose	
<b>15 g</b>	Pectine NH	
<b>240 g</b>	Eau	
<b>170 g</b>	Sirup de Glucose	
<b>20 g</b>	Jus de citron	

### Montage

Chemiser le moule à bûche avec la glace vanille de Tahiti. Insérer les boules de sorbet calamondin, l'insert Prune de Java, puis de nouveau la glace vanille. Finir avec le croustillant prali-coco. Démouler et glacer avec le glaçage Prune de Java additionné de paillettes argent. Apposer de la noix de coco râpée sur le contour bas de la bûche.

### Fruit'Purée Prune de Java



La Prune de Java, appelée également Jamun ou Jamelon, est le fruit du Jamelonier, originaire d'Asie du sud. La couleur de ce petit fruit, de la forme d'une olive, évolue du noir au pourpre brillant lorsqu'il atteint sa maturité. Sa chair présente une belle couleur violette et développe un doux goût, doté d'une légère acidité et d'une légère astringence. Elle est utilisée pour réaliser des confitures ou gelées, jus de fruit, tartes et des sorbets. Dans certains pays, la prune de Java sert également de base à la production d'un vin aux saveurs proches du Porto. Riche en vitamine A et C et sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, Fruit'Purée Prune de Java permet de réaliser de nombreuses recettes innovantes.

