



## PÂTISSERIE

À gauche : Christian Bauer, à Saint-Louis.  
À droite : Arnaud Zussy, à Bollwiller.

# BÛCHES, MILLÉSIMES 2019 Passion-née et Galaxie

Chaque année, le même rituel a lieu au courant de l'été : tandis que certains profitent de leurs vacances, deux pâtisseries imaginent les bûches de Noël qui seront proposées par l'ensemble des adhérents de la corporation des pâtisseries confiseurs glaciers haut-rhinois présidée par Jean-Marc Muller de Rixheim. Mais avant, les deux créations ont été testées (et approuvées !) en petit comité.

### BÛCHE TRADITIONNELLE

« Passion-née » d'Arnaud Zussy (Pâtisserie de A à Z, à Bollwiller)

#### Décrivez-nous la bûche Passion-née.

« Elle est composée d'un sablé sur lequel on coule un biscuit chocolat noir 63 % avant cuisson. La texture est assez sympathique entre le moelleux du biscuit et le craquant du sablé. Il y a ensuite un crémeux caramel décuît (aromatisé) à la gourmandise passion (c'est un arôme naturel sans alcool) et une mousse chocolat noir Pérou 64 % »

#### Comment sont nées ces idées ?

« J'avais une idée globale puisque j'avais déjà fait une bûche semblable pour ma pâtisserie avec de la crème de whisky. J'ai cherché avec mon fournisseur un

autre parfum qui donnerait tout autant de peps sans être trop dominant. J'ai testé l'arôme mandarine qui donnait une note trop amère à mon goût. Dans la gourmandise passion, il y a une petite note sympa qui ressort en fin de bouche, le choix était fait. »

#### Quelles étaient vos précédentes créations pour la corporation ?

« En version glacée, il y a eu la bûche Esquimau en 2016. C'était une bûche avec un chocolat très particulier qui a des notes de réglisse, un biscuit orange et un confit orange. Dans le Délice glacé, en 2018, il y avait un sorbet chocolat avec une crème glacée banane, un parfait glacée de mangues et des mangues confites. En version traditionnelle, il y a eu Inspirations en 2017 : un biscuit à base d'amandes avec un chocolat blanc dans une mousse amande et passion avec une gelée d'abricot-passion. Et enfin, Passion-née cette année. »

### BÛCHE GLACÉE

« Galaxie » glacée de Christian Bauer (Pâtisserie Bauer, Saint-Louis).

#### Décrivez-nous la bûche Galaxie

« C'est une glace avec une base de biscuit pain de Gênes, un sorbet citron curcuma-gingembre, une mousse glacée au chocolat

blanc et un sorbet aux prunes de Java »

#### Comment vous viennent ces idées ?

« En vacances, j'ai goûté un sorbet citron vraiment délicieux alors, j'ai eu tout simplement envie de le reproduire. Il a fallu effectuer deux ou trois essais pour doser correctement les épices et atteindre l'équilibre. Pour les prunes de Java, c'est une de mes employées qui m'en a parlé après avoir lu un article dans un magazine. Le fruit pousse sur un arbre tropical qu'on appelle le jamblon ou le jamelonier. La prune de Java a un goût spécial que j'aime beaucoup. Elle combine des notes sucrées, légèrement acides et astringentes. »

#### Vous avez déjà souvent créé la recette de la corporation...

« Oui, une douzaine de fois déjà mais pas en continu. Il faut avoir de l'imagination et être à l'affût des nouveautés. Ce qui me plaît à chaque fois c'est le plaisir d'offrir une recette « toute faite » à des confrères. »

#### Quels sont les ingrédients les plus atypiques que vous avez déjà utilisés ?

« Un arôme myrtille-violette dans une glace à la noix de coco et au chocolat blanc. Et pour aromatiser des mousses, une infusion de fleurs d'hibiscus, de la gelée de gingembre, de la pulpe de mandarine, du gewurztraminer... »

### OÙ LES TROUVER ?

Ces deux bûches seront à commander dans une quarantaine de boutiques adhérentes à la corporation des artisans pâtisseries confiseurs glaciers du Haut-Rhin.

