

LA BÛCHE DES ÎLES DU BRANDO

Dans un cadre unique au monde, The Brando, hôtel de luxe unique situé sur la magnifique île privée de Tetiaroa, en Polynésie française propose une offre gastronomique savoureuse. The Brando présente sa bûche de Noël, *la bûche des îles*, du bout du monde !



Dans cette bûche, The Brando met en avant les saveurs de Polynésie alliant la noix de coco, et le Aïto, cet arbre qui pousse sur les terres polynésiennes.

Le Aïto est un bois de fer ! Fila ou 'Aïto est un arbre indigène en Polynésie orientale qui doit son nom tahitien de 'Aïto (guerrier) à son bois résistant, très dur, comme les vaillants combattants des îles.

Ingrédients : Mousse coco, Crèmeux chocolat à l'aito fumé, copeaux de chocolat 70%

Recette :

Mousse Coco :

- purée coco 500gr
 - jaune d'œufs 5
 - sucre 120 gr
 - gélatine 32 gr
 - mascarpone 500 gr
 - crème 500 gr
- Cuire comme une crème anglaise la purée de coco, le jaune et le sucre. Une fois à 82°C, stopper la cuisson et ajouter la gélatine. Monter la crème et le mascarpone ensemble. Une fois bien monté, ajouter la crème anglaise coco. Mélanger avec le Maryse. Redescendre à 28 degrés.

Crèmeux chocolat à l'aito :

- crème liquide 500 gr
 - lait 500 gr
 - jaune d'œufs 8
 - sucre 100 gr
 - chocolat 70% 435 gr
 - Morceau d'écorce d'aito 165 gr
- Mettre à bouillir la crème avec le lait et faire infuser les morceaux d'écorce d'Aito. Laisser infuser 1 heure. Passer le lait et la crème au chinois étamine puis repeser, ajouter ce qu'il manque en crème et en lait. Puis faire comme une anglaise avec le jaune et le sucre (cuisson à 82°C). Verser sur le chocolat puis émulsionner à l'aide du Maryse puis d'un mixeur plongeant.

Biscuit cacao :

- Poudre de cacao 50gr
 - Jaunes d'œufs 5
 - Blancs d'œufs 5
 - Sucre semoule 150gr
 - Maïzena 30gr
- Commencer par peser tous les ingrédients. Mettre les blancs à monter en neige dans votre robot mixeur et y ajouter le sucre progressivement. Une fois en neige, ajouter le jaune d'œuf à l'aide d'une Maryse. Toujours avec la Maryse, ajouter les poudres (cacao et maïzena), une fois bien mélangé sans casser les blancs, étaler sur une plaque avec un papier sulfurisé et cuire dans un four préchauffé à 180°C pour une durée d'environ 10 minutes.

Assemblage de la bûche :

Laisser refroidir le biscuit jusqu'à ce qu'il puisse être manipulé. À l'aide d'une poche à douille, déposer une ou deux couches de crèmeux chocolat puis enrouler le biscuit autour du crèmeux jusqu'à ce que le crèmeux soit complètement enveloppé.

Étaler la mousse coco sur le biscuit restant, puis terminez d'enrouler le biscuit pour former la bûche. Étaler ensuite une petite quantité de mousse coco sur le dessus de la bûche de Noël, puis mettre cette dernière au réfrigérateur pour qu'elle se solidifie. Décorez ensuite la bûche avec des copeaux d'écorce de chocolat

Les copeaux de chocolat : Tabler votre masse de chocolat 70% et étaler de fines couches sur une feuille de papier guitare. Donner la forme d'écorce en vous aidant de gouttière couper en deux.

Anthony Lestriez, Chef Pâtissier

Après un CAP et une mention complémentaire en Chocolaterie, sa première expérience se déroule dans sa région à « l'Hermitage Gantois » Hôtel 5 étoiles réputé à Lille pour la qualité de la restauration proposée. Après quelques saisons en Métropole, il décide voyager et choisit l'Australie où il participe à la création et gestion d'une pâtisserie française à Melbourne pendant 3 ans. Il est ensuite, assistant Chef de Partie sur « Le Soleal » bateau de luxe pour la compagnie du Ponant pour une durée de 6 mois.

De retour à Paris il participe en tant que Chef de Partie Pâtisserie à l'ouverture du RITZ après ses travaux de rénovation et rejoint ensuite en 2016, la compagnie de croisière « Disney Cruises » et le restaurant « REMY » (Arnaud Lallemand - 3 ***) où il exerce la fonction de Chef de Partie Pâtisserie. Puis en 2018, il est appelé par Fabrice Vulin (2*) qui souhaite le voir rejoindre son équipe du « Tasting Room » à Macau. Il y restera 2 ans avant de rejoindre le Brando en fin 2019.

A PROPOS DE THE BRANDO

The Brando est un paradis, situé à 20 min en avion de l'île de Tahiti. Pionnier en matière de développement durable il utilise, par exemple, l'eau froide des profondeurs marines pour climatiser l'ensemble des habitations, tandis que les nombreux panneaux solaires fournissent l'électricité nécessaire à la gestion d'un établissement de luxe. La préservation de la nature est une priorité, l'Eco-station de « Tetiaroa Society » fourni à tous les chercheurs et étudiants en sciences, un lieu propice à la recherche et à la préparation de nouveaux process de sauvegarde de l'environnement.

Le complexe hôtelier est composé de 36 villas d'exception possédant chacune son espace privatif et sa piscine. Trois restaurants, deux bars, une superbe piscine à débordement, des équipements de sports et de loisirs mais aussi deux boutiques sont à votre disposition. Le Spa offre des soins naturels en accord avec les anciennes traditions polynésiennes et dans un cadre exceptionnel.



www.thebrando.com

Presse Euxdansla Presse
Laetitia Vignau laetitia@euxdanslapresse.com
06 78 56 99 53