

Entremet ses Pâtisseries individuelles

Mousse framboise :

125gr de sucre

125gr de blanc d'oeuf

250gr de framboise

48gr de masse gélatine

250gr de crème montée



Fondre la gélatine avec les framboises et monter les blancs avec le sucre. Mélanger les framboises avec le meringage puis y ajouter la crème montée. Couler dans un cadre puis congeler, emporter des ronds une fois la mousse totalement congelée.

Bavaroise litchis :

350gr de pulpe de litchi

85gr de jaune

85gr de sucre

75gr de masse gélatine

450gr de crème montée

Faire bouillir la pulpe litchi. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis verser la pulpe chaude et cuir à la nappe. Ajouter la masse gélatine et laisser refroidir puis ajouter la crème montée.

Gelée citron vert :

300gr de pulpe de citron vert

150gr de sucre

60gr de masse gélatine

Faire bouillir la pulpe de citron vert avec le sucre puis ajouter la gélatine. Verser dans les cercles filmés puis mettre au congélateur

Glaçage :

65gr d'eau

150gr de sucre

150gr de glucose

100gr de lait condensé sucré

70gr de masse gélatine

150gr de couverture blanche

QS colorant

Faire bouillir le sucre, le glucose et l'eau puis ajouter la couverture et la gélatine ainsi que le colorant. Mixer et laisser refroidir, utiliser à 30°C.

Sablé Breton :

500gr de beurre

460gr de sucre

13gr de sel

200gr de jaune

660gr de farine

23gr de poudre à lever

Mousser le beurre avec le sucre et le sel, ajouter jaune puis la farine avec la poudre à lever. Laisser refroidir à cœur. Abaisser à 0,5 puis cuire à 180°C

Mignardises

Brownies kiwi banane

Brownies :

150gr de beurre

600gr de couverture 70%

300gr d'œuf

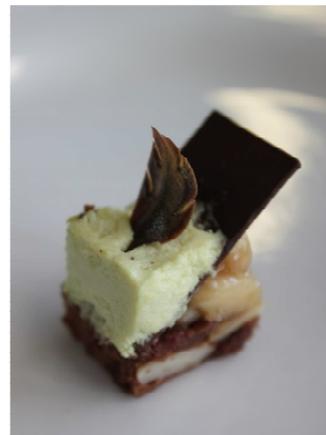
300gr de sucre

3 pc de sel

230gr de farine

300gr d'amandes blanches entières

Fondre la couverture avec le beurre. Mousser les œufs avec le sucre et le sel puis ajouter la couverture. Bien mélanger et finir avec la farine et les amandes concassées. Verser sur une plaque et cuire 15 minutes à 180°C



Tartare de banane au gingembre :

2 bananes

1 citron vert

QS de Gingembre

Couper les bananes en petits dès puis ajouter les zestes avec le jus de la moitié d'citron et rapé le gingembre.

Bavaroise kiwi :

150gr pulpe de kiwi

40gr de jaune d'œuf

40gr sucre

30gr masse gélatine

200gr crème montée

QS colorant vert

Bien faire bouillir la pulpe de kiwi. Blanchir les jaunes avec le sucre puis verser la pulpe chaude et cuire à la nappe. Ajouter la gélatine et laisser refroidir puis ajouter la crème montée.

Meringue de mangue et grenade

Bavaroise mangue :

200gr pulpe de mangue

40gr jaune d'œuf

40gr sucre

30gr masse gélatine

200gr crème montée

1 mangue coupée en petits cubes et caramélisée

Faire bouillir la pulpe de mangue. Blanchir les jaunes avec le sucre puis verser la pulpe chaude et cuire à la nappe. Ajouter la gélatine et laisser refroidir puis ajouter la crème montée et les dés de mangue.



Gelée grenade :

400gr de gelée de grenade

96gr masse gélatine

Faire réduire la pulpe de grenade de moitié puis y ajouter la masse gélatine.

Meringue :

120gr de blancs d'œufs

250gr de sucre

250gr de sucre glace

Chauffer les blancs et le sucre à 60°C puis monter la meringue, serrer avec le sucre glace. Dresser sur les sphères légèrement graissées puis râper un zeste de citron vert. Cuire 1h30 à 100°C

Spécialité chocolat

Crabe sur son rocher cacahuète :

Ganache noir :

300gr de couverture noir 62%

220gr de crème

60gr de beurre



Faire bouillir la crème puis la verser en plusieurs fois sur la couverture tout en mélangeant. Une fois que la ganache est à env. 30°C ajouter le beurre et mixer et dresser.

Masse pralinée cacahuète :

150gr de cacahuète

100gr d'amande blanche

150gr de sucre glace

200gr de couverture lait

Caraméliser les amandes et les cacahuètes avec le sucre. Laisser refroidir puis passer à la broyeuse. Ajouter la couverture tempérée et la couler.

Biscuit de milan :

250gr de sucre

250gr de beurre

100gr d'œufs

500gr de farine

Mousser le sucre avec le beurre puis ajouter les œufs. Finir avec la farine et ne pas trop travailler la masse. Laisser refroidir à cœur puis utiliser.

Bonbons :

Brownies du Kangourou :

150gr de beurre

600gr de couverture 70%

300gr d'œufs

300gr sucre

QS de sel

230gr de farine

Fondre la couverture avec le beurre. Mousser les jaunes avec le sucre et le sel puis ajouter la couverture fondue. Ajouter la farine et bien mélanger. Verser en plaque et cuire 30 minutes à 180°C



Triangle passion :

Ganache Passion :

200gr de pulpe passion

350gr de couverture blanche

10gr de miel

40gr de beurre

Faire bouillir la pulpe avec le miel puis verser sur la couverture en plusieurs fois. Laisser refroidir une fois la ganache à env. 30°C, ajouter le beurre et le mixer.



Ganache noir :

180gr de couverture 70%

125gr de crème

10gr de miel

40gr de beurre

Même procédé.

Caramel à la noix de pécan et Tasmanie :

Pécan :

250gr de sucre glace

250gr de noix de pécan

QS de poivre de Tasmanie

Caraméliser les noix de pécan avec le sucre glace et laisser refroidir. Passer les noix de pécan caramélisées au robot coupe mais grossièrement. Les étaler sur un papier sulfuriser et passer au four env. 10 minutes à 150°C

Caramel :

250gr de crème

75gr de glucose

250gr de sucre

50gr de beurre

Cuire la crème, le sucre et le glucose à 118°C. Ajouter le beurre puis couler en cadre sur les noix de pécan.

Carré à l'orange :

Gelée à l'orange :

200gr de jus d'orange

1 citron vert

8gr de gélatine

Faire bouillir le jus d'orange avec le jus de citron vert, ajoute les zestes d'orange et de citron vert puis la gélatine.

Ganache au Cointreau :

300gr de couverture 62%

220gr de crème

60gr de beurre

10gr de Cointreau



Duo de framboise et Tonka :

Pâte de fruit :

75gr de sucre

7gr de pectine

500gr de pulpe de framboise

200gr de glucose

400gr de sucre

5gr d'acide

5gr d'eau

Mélanger la pectine avec la première partie du sucre puis faire bouillir avec la pulpe. Ajouter le glucose et la deuxième partie de sucre et cuire jusqu'à 103°C. Puis verser l'acide préalablement dissous dans l'eau. Couler dans les moules.



Guimauve framboise et fève de Tonka :

120gr de sucre

50gr d'eau

40gr de sucre inversi

92ge de pulpe de fruit

60gr de sucre inversi

12gr de gélatine

QS de fèves de Tonka

Tremper la gélatine dans l'eau. Faire cuire le sucre, l'eau et la première partie de sucre inversi à 116°C. Mettre la gélatine égouttée, la pulpe de fruit et la deuxième partie du sucre inversi ainsi que les fèves de Tonka râpées dans le batteur et verser le sirop chaud dessus. Une fois la guimauve bien montée et refroidie, dresser sur la pâte de fruit.

Je suis le dernier survivant du cargo V35FA en direction de l'Europe. Nous avons quitté le port de Sydney hier à l'aube. Malheureusement, suite au mauvais entretien des machines, le navire a pris l'eau et a coulé au beau milieu de l'océan Indien. Des centaines de containers se sont perdus dans les profondeurs du monde marin. J'ai pu me raccrocher à une caisse en bois pour garder la tête hors de l'eau. J'ai dérivé ainsi pendant des heures jusqu'à ce que je puisse atteindre le rivage.

La caisse contenait des fruits destinés à l'exportation, ceux-ci venant d'Australie. Grâce à ces fruits, j'ai pu me nourrir et ainsi, aujourd'hui, vous conter cette histoire.

Mais si j'avais été chez moi... J'aurai peut-être eu l'occasion de sublimer ces produits en les travaillant de belle manière comme:

Un entremet qui mélange à la fois la douceur du litchi et l'acidité du citron vert, marié avec un fruit plus européen, la framboise pour sublimer les arômes. Le tout sur un sablé breton pour apporter le croquant.

Le kiwi, un joli petit oiseau mais surtout un excellent fruit, travailler avec la banane légèrement citronnée et un soupçon de gingembre le tout sur un brownies aux amandes.

La mangue dans un nid de meringue zesté de lime et relevé avec la grenade.

Les crabes, il y en a tant sur cette plage, trop petit pour être mangé mais assez grand pour servir de décor sur son rocher de cacahuète et ganache noir accompagné du biscuit croquant.

Le bonbon moulé de sa ganache noir 62% au Cointreau sublimé par l'orange sanguine soutenue avec des zestes de citron vert.

Ce n'est pas le triangle des Bermudes mais celui de l'autre côté de l'océan, le triangle de la passion en ganache blanche accompagné d'une ganache 60%.

Caramel tendre déposé sur une masse praliné aux noix de pécan grossières relevée avec du poivre de Tasmanie

Le souvenir du brownies comme on en mangeait étant enfant, trempé tel un praliné pour lui redonner tout son prestige.

Le duo de fruits rouges en guimauve et pâte de fruit agrémenté de la fève de Tonka.