



Souvenir d'enfance

Yu Tanaka

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Tuile de riz

Lait entier (1) 125g
Crème Excellence 35% Elle & Vire 250g
Sucre semoule 100g
Farine de riz 100g
Lait entier (2) 125g

Tuile de riz décor

Pâte de riz décor 100g
Poudre de vanille 5g
Charbon végétal 0,5g

Base de riz au lait

Riz rond Italien Carnaroli 75g
Lait entier 250g
Crème Excellence 35% Elle & Vire 125g
Sucre semoule 50g

Riz au lait vanille

Base de riz au lait égoutté 200g
Anglaise vanille (glace vanille) 150g
Masse gélatine 8g

Marmelade mandarine

Mandarine 500g
Eau 200g
Sel fin 4g
Sucre semoule 150g
Purée de mandarine Les Vergers Boiron 150g
Masse gélatine 5g
Cardamome 20g

Streusel

Beurre Elle & Vire 64g
Farine 57g
Cassonade 32g
Vergeoise 32g

Poudre de noisette 64g

Fleur de sel 1,5g

Espuma à la vanille torréfiée

Lait entier 450g

Crème Excellence 35% Elle & Vire 300g

Muscovado 80g

Jaunes d'oeuf 75g

Vanille torréfiée 30g

Gousses de vanille 8g

Masse gélatine 3g

Glace vanille

Lait entier 400g

Crème Excellence 35% Elle & Vire 400g

Jaunes d'oeuf 160g

OEufs 40g

Sucre semoule 140g

Gousse de vanille 2 pièces

Stabilisateur 2g

Riz soufflé caramélisé

Riz soufflé 25g

Sucre semoule 35g

Beurre de cacao 3g

Nappage mandarine

Nappage absolu 500g

Jus de mandarine 50g

Montage et décors

Poudre de vanille

Noisettes concassées

Pâte de noisette

❖ Progression recette par recette

Tuile de riz

Cuire tous les ingrédients sauf le lait 2 comme pour une crème pâtissière.

Détendre avec le lait 2 et mixer.

Etaler sur Silpat.

Cuire au four ventilé 80°C 10 à 15 minutes.

Façonner et sécher.

Pour le décor, mélanger de la poudre de vanille et le charbon végétal dans l'appareil.

Base de riz au lait

Blanchir le riz pendant 5 minutes dans l'eau bouillante.
Mettre tous les ingrédients dans un sac sous-vide.
Cuire au four vapeur à 100°C /100% vapeur durant 45 minutes.

Riz au lait vanille

Faire fondre la gélatine avec un peu de crème puis mélanger le tout.

Marmelade mandarine

Couper les mandarines en 8, rincer puis blanchir une première fois départ eau froide.
Egoutter, rincer puis blanchir une seconde fois avec le sel départ eau froide.
Egoutter puis rincer.
Ajouter la purée de mandarine et les graines de cardamome verte, le sucre et l'eau.
Cuire au refractomètre 30°
Égoutter sans rincer. Retirer les graines de cardamome.
Mixer. Ajouter la masse gélatine.
Etaler sur la feuille guitare et mettre au congélateur.
Détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 90 mm.

Streusel

Mélanger tous les ingrédients au batteur.
Passer au crible.
Cuire sur silpain à 150°C/15min.

Espuma vanille torréfiée

Infuser les différentes vanilles dans le lait et la crème chaude.
Réaliser une crème anglaise. Chinoiser.

Glace vanille

Porter le lait et la crème à ébullition puis infuser les gousses de vanille.
Réaliser la crème anglaise puis chinoiser.
Turbiner à la sorbetière et mouler.

Riz soufflé caramélisé

Réaliser un caramel blond et incorporer le riz soufflé.
Ajouter le beurre de cacao puis débarasser sur silpat.
Stocker au sec.

Nappage mandarine

Mixer et chauffer à 50°C.
Pulvériser sur le disque de marmelade.

❖ Dressage détaillé du dessert

- Déposer le disque de marmelade de mandarine au centre de l'assiette / 10 gr
- Saupoudrer harmonieusement de poudre de vanille sur les extérieurs

- Poser délicatement le cylindre de tuile de riz au centre de la marmelade / 15 gr
- Déposer quelques pépites de streusel noisette / 5 gr
- Pocher un fil de pâte de noisette / 5 gr
- Siphonner un peu d'espuma de vanille grillée sur le streusel
- Dresser un peu de riz au lait vanille à l'aide d'une cuillère
- Placer une boule de glace vanille par-dessus / 20 gr
- Recouvrir de riz au lait vanille / total 25 gr
- Parsemer de noisettes concassées torréfiées / 2 gr, et de riz soufflé caramélisé / 3 gr
- Obturer avec l'espuma vanille grillée / total 25 gr
- Enfin disposer la tuile de riz à la vanille.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 115 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 8,90 €**