



CHAMPIONNAT DE FRANCE
DU
DESSERT

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2012

Dossier de candidature

à retourner avec votre curriculum vitae avec photo

Junior

Professionnel

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE (*Nom limité à 8 mots maximum*) :

ECLOSION ANANAS CORIANDRE EMULSION PETILLANTE

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT :



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT :

L'ananas est un des fruits que j'ai toujours aimé travailler. J'ai choisi ce dessert car la fraîcheur de l'ananas et le goût de la coriandre se marient parfaitement bien. L'émulsion pétillante vient sublimer les accords en apportant une sensation très particulière.

Organisation :

AB3C - 34, rue de l'Arcade - 75008 PARIS
tél. : 01 53 30 74 01 - jeanpatrick@ab3c.com



Organisateur :

Centre d'études et de documentation du sucre
Tél. : 01 44 05 39 99
www.lesucre.com

Fondant au citron :

Pâte d'amande 50% 60 gr
Beurre 30 gr
Jaune d'oeuf 1 gr
Blanc d'oeuf 1/2
Crème Elle et Vire 6 gr
Citron vert râpé 1

Pâte à cigarette :

Sucre glace 100 gr
Farine 55 gr
Blanc d'oeuf 2
Colorant vert P.M
Beurre fondu 60 gr

Tube sucre :

Fondant 110 gr
Glucose 75 gr
Beurre 10 gr

Emulsion pétillante :

Eau 50 gr
Sucre 15 gr
Gélatine 2 gr
Jus lime 40 gr
Blanc oeufs 3 et 1 1/2
Acide citrique 4 gr
Colorant vert P.M

Mousse ananas :

Purée ananas boiron 125 gr
Gélatine 3 gr
Blanc d'oeuf 1
Sucre 25 gr
Crème Elle et Vire 80 gr

Chips ananas :

Sucre glace 15 gr
Ananas émincé P.M

Coulis lime :

Eau 50 gr
Sucre 75 gr
Citron vert râpé+jus 2
Ananas émincé+brunoise P.M

Décor :

Chocolat blanc Barry 150 gr
Glaçage purée 120 gr
Purée ananas 40 gr
Feuilel or P.M
Coriandre fraîche P.M

Chips ananas :

Appliquer un emporte-pièce autour du coeur de l'ananas, détailler des rondelles à l'aide d'une machine à jambon. Plaquer, saupoudrer de sucre glace, sécher à 90° environ 1 heure 30.

Ananas mariné :

Détailler l'ananas en rondelles fines (avec la machine à jambon) et en brunoise, disposer dans des bacs et verser le sirop bouillant. Filmer en contact, refroidir.

Sorbet ananas/coriandre :

Cuire l'ensemble dans une casserole à couvert, mixer, surgeler. Ajouter la coriandre avant de pacosser.

Pâte à cigarette :

Mélanger l'ensemble en incorporant le beurre fondu et le colorant en dernier. Refroidir l'appareil. Etaler sur un chablon en forme de feuille, cuire et courber à la sortie du four.

Crèmeux à la vanille :

Réaliser une crème anglaise, ajouter la gélatine. Couler dans des demi-sphères pour surgeler.

Mousse ananas :

Chauffer une partie de la purée pour incorporer la gélatine. Dans une casserole, monter à 50° blanc d'oeuf et sucre puis faire refroidir dans un batteur, ajouter à la purée puis la crème fouettée. Couler dans des demi-sphères puis surgeler. Démontez et tremper dans le glaçage additionné à la purée d'ananas.

Emulsion pétillante :

Bouillir l'eau et le sucre, ajouter la gélatine puis les autres ingrédients. Filtrer et refroidir. Verser dans un siphon et gazer (gaz à soda).

Tube sucre :

Cuire les 3 éléments à 155°, refroidir puis broyer en poudre. Tamiser sur un chablon rectangle et passer au four. Rouler autour d'un tube.

Coulis lime :

Bouillir l'ensemble puis refroidir.

Décor :

Déposer des feuilles de coriandre sur une assiette recouverte de papier film et passer au micro ondes pour les sécher.

DRESSAGE DU DESSERT

Disposer un fondant citron surmonté d'un crémeux vanille, mettre une fine couche de brunoise d'ananas préalablement égoutté puis finir cette sphère avec la mousse ananas (on peut ajouter une pointe de feuille or). Pour former l'éclosion mettre 5 pétales autour en s'appuyant sur le fondant et faire tenir les pointes à l'aide du disque de chocolat blanc.

Sur le côté de l'assiette, dresser 3 lamelles d'ananas marinés en donnant du volume et quelques gouttes de coulis lime. Ajouter une feuille de coriandre séchée.

Terminer en disposant une quenelle de sorbet, sur une base de brunoise d'ananas, surmonté de sa chips et du tube en sucre garni de l'émulsion pétillante au lime.

PRIX DE REVIENT (par recette et total pour 10 personnes)

Prix de revient pour 10 personnes : 25,60 euros.

Soit 2,56 euros par personne.