



Fraîcheur hivernale, Granny Smith et noisette

Cultures
SUCRE

Sébastien Damon

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Compotée de pomme Granny Smith

1kg Purée de pomme verte LES VERGERS BOIRON
4g Agar – agar
50g Sucre
4g Pectine NH
QS Manzana
2 Granny Smith
1 citron vert
8g Gélatine

Sorbet Granny Smith / Livèche

300g Purée de pomme verte LES VERGERS BOIRON
48g Glucose atomisé
4g Stabilisateur
72g Purée de pomme verte LES VERGERS BOIRON
5g Sucre semoule
QS Livèche

Praliné noisette

400g Noisettes
100g Eau
300g Sucre
6g Fleur de sel

Meringue

100g Blancs
100g Sucre semoule
80g Sucre glace

Tuile noisette

50g Beurre doux ELLE & VIRE
80g Sucre glace
80g Blancs
75g Farine
30g Poudre de noisette

15g Gianduja VALRHONA

Chantilly Azélia

400g Crème excellence 35% MG ELLE & VIRE

200g Azélia VALRHONA

Crémeux Azélia

100g Lait

180g Chocolat Azélia VALRHONA

6g Gélatine

200g Crème excellence 35% MG ELLE & VIRE

150g Praliné maison

Sauce pomme verte livèche

500g Purée de pomme verte LES VERGERS BOIRON

QS Livèche

2g Xanthane

QS eau

Glaçage or

250g eau

20g sucre

QS scintillant or

4g Iota

Floquage

100g Extra Bitter VALRHONA

100g Beurre de cacao

Décors

Chocolat Azélia sérigraphié VALRHONA

Noisettes hachées caramélisées

❖ Progression recette par recette

Sorbet pomme Granny :

Chauffer la petite partie de la pulpe. Ajouter les sucres et le stabilisateur et porter à frémissement. Verser sur l'autre pulpe et verser en bol à pacojet. Avant de pacosser, ajouter la livèche.

Compotée de pommes Granny Smith :

Faire bouillir la pulpe. Ajouter le sucre et l'agar-agar, donner une ébullition pendant 2 minutes, chinoiser et réserver au froid positif. Une fois prise, mixer la gelée puis la faire chauffer. Ajouter la pectine et donner une ébullition. Ajouter la gélatine et la brunoise de pommes.

Praliné noisette :

Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Verser les noisettes dans le sirop, faire sabler et caraméliser le tout.

Laisser refroidir puis mixer au Robot Coupe.

Meringue :

Monter les blancs et le sucre ensemble. Mélanger le sucre glace aux blancs montés puis pocher la meringue autour des demi-sphères en flexipan. Cuire 1h30 à 90°C.

Tuile noisette :

Mélanger le sucre glace au beurre pommade. Ajouter les blancs puis les poudres. Finir avec le gianduja fondu.

Etaler sur le moule ruche et cuire 5 minutes à 180°C. Détailler des triangles et les courber sur un rouleau.

Chantilly Azélia :

Faire bouillir la moitié de la crème puis verser le chocolat. Ajouter l'autre moitié de crème froide. Monter au batteur et réserver en poche.

Crèmeux Azélia :

Faire bouillir le lait et ajouter la gélatine puis verser sur le chocolat. Ajouter la crème. Laisser prendre au froid puis ajouter le praliné. Mouler en moule à savarin.

Glaçage or :

Tout mixer à froid. Porter à frémissement.

Sauce pomme verte livèche :

Mixer la livèche avec la purée de pomme. Chinoiser puis ajouter la xanthane. Mixer puis rectifier avec de l'eau si besoin.

Floquage :

Faire chauffer le beurre de cacao puis le verser sur le chocolat.

❖ Dressage détaillé du dessert

- Verser un peu de sauce pomme livèche sur l'assiette. Dresser un crèmeux Azélia glacé au glaçage or au centre de l'assiette. Déposer une meringue garnie du sorbet pomme livèche sur le crèmeux Azélia.
- Déposer la compotée de pomme sur la décoration Azélia et dresser en tourbillon la chantilly Azélia.
- Ajouter une tuile noisette sur le dessus, parsemer de noisettes hachées et déposer le tout sur la meringue.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 107 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 31,65 €**