



GÂTEAU INDIVIDUEL ABRICOT

*Apricot monoportion*

**SEBASTIAN PETTERSSON**

Chocolatier - Pastry chef / Gold in 2018 Culinary World Cup  
SUEDE





## GÂTEAU INDIVIDUEL ABRICOT

### *Apricot monoportion*

#### Pour 6 portions :

##### Pour le croustillant :

100g chocolat Or                      20 g beurre  
10 g beurre de cacao                10 g riz soufflé

##### Procédé:

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao au micro-ondes. Ajouter le beurre et le riz soufflé.  
Presser dans un moule rond. Congeler.

#### Pour l'insert abricot :

345 g purée d'abricot sans sucres ajoutés SICOLY®  
75 g sucre semoule  
4,5 g agar agar  
4,5 g feuille de gélatine bronze  
150 g oreillons d'abricot SICOLY®

##### Procédé :

Chauffer la purée d'abricot SICOLY® à 40-50°C. Mélanger le sucre avec l'agar agar et ajouter à la purée. Porter à ébullition puis ajouter la gélatine. Ajouter les oreillons d'abricot SICOLY® préalablement coupés puis couler en moule silicone.  
Congeler pendant deux heures puis placer sur le croustillant riz.

#### Pour la mousse noyaux d'abricots :

120 g lait 3% MG                      1 feuille de gélatine  
12 noyaux d'abricot                    200 g chocolat Velours  
20 g sucre semoule                    450 g crème fouettée 35% MG  
30 g jaune d'oeuf

##### Method :

Mixer les noyaux d'abricots et les verser dans le lait. Porter à ébullition puis laisser infuser pendant 30 minutes.  
Filtrer puis ajouter le sucre semoule et le jaune d'oeuf. Cuire à 82°C. Ajouter la gélatine puis filtrer sur le chocolat.  
Refroidir à 35°C puis ajouter la crème légèrement fouettée (becs d'oiseaux). Pocher au dessus du croustillant et de l'insert abricot.

#### Pour le gel d'abricot :

300 g purée d'abricot sans sucres ajoutés SICOLY®  
40 g sucre semoule  
20 g Gelcrem froid

##### Method :

Porter la purée d'abricot SICOLY® et le sucre à ébullition. Laisser refroidir puis ajouter le Gelcrem froid.

#### FINITIONS :

Décorer avec des pétales de chocolat colorés pour créer une forme de fleur.  
Découper de fines tranches d'abricot et les placer sur feuille rhodoid. Congeler. Une fois pris, détailler une bande de la même taille que la couche de mousse et placer autour de celle-ci.  
Finir avec le gel abricot, des morceaux d'abricots et des fleurs comestibles sur le dessus.

#### For 6 portions :

##### For the crispy base :

100g Gold chocolate                    20 g butter  
10 g cocoa butter                        10 g rice crisps

##### Method :

Melt the chocolate and cocoa butter together in a microwave. Add the butter and rice crisps.  
Press into ring moulds and freeze.

##### For the apricot insert :

345 g SICOLY® no added sugar apricot purée  
75 g caster sugar  
4,5 g agar agar  
4,5 g bronze gelatine sheets  
150 g SICOLY® apricot halves

##### Method :

Heat the SICOLY® apricot purée to 40-50°C. Mix agar agar and caster sugar together and then add it to the purée. Bring to boil and add the gelatine. Add the chopped SICOLY® apricot halves and pour into silicon moulds.  
Freeze for two hours and unmould on top of the crispy base.

##### For the apricot stone mousse :

120 g 3% fat milk                        1 gelatine sheet  
12 apricot stones                        200 g velvet chocolate  
20 g caster sugar                        450 g 35% fat cream  
30 g egg yolk                                (whipped into soft peak)

##### Method :

Crush the apricot stones. Add into the milk and bring to a boil. Infuse for 30 minutes. Strain and add the caster sugar and egg yolks. Heat to 82°C.  
Add the gelatin and strain over the chocolate. Cool down to 35°C and add the cream, previously whipped into soft peaks.  
Pipe in the mould on top of the crispy base and the apricot insert in the center.

##### For the apricot gel :

300 g SICOLY® no added sugar apricot purée  
40 g caster sugar  
20 g Gelcrem cold

##### Method :

Bring the SICOLY® apricot purée and sugar to a boil. Leave to cool down and mix with the Gelcrem.

#### DECORATION :

Decorate the top with orange chocolate petals to create a flower shape.  
Cut thin slices of apricots and line up on a plastic sheet. Freeze. Cut into a strip and place around the mousse layer.  
Finish with apricot gel, apricots and edible flowers on the top.