



RECIPES - EVENT DUBAÏ

October 2022



Quentin Bailly



PETIT-FOUR MARRON ET FRUITS ROUGES

Red fruits and chestnut petit gâteau

PETIT-FOUR MARRON ET FRUITS ROUGES

Red fruits and chestnut petit gâteau

Sablé reconstitué Dulcey pour fond de tarte :

510.2 g pâte sablée noisette
306.1 g chocolat Dulcey 32%
30.6 g huile de colza
76.5 g riz soufflé japonais
76.5 g feuilletine

Pâte sablée noisette QB :
129.5 g beurre doux
75.6 g sucre glace amylicé
21.6 g poudre d'amande blanchie extra fine
10.8 g poudre de noisette brute
10.8 g praliné de base amande 60% QB
43.2 g oeufs entiers (bidon)
2.2 g sel fin
0.6 g extrait de vanille (400gr/L)
215.9 g farine T55

Déroulé :

Pour la pâte sablée noisette QB :

Travailler le beurre pommade et ajouter le sucre glace, puis le laisser fondre. Ajouter les poudres puis les œufs tempérés avec la vanille et sel et le praliné. Homogénéiser avec la farine.

Etaler puis cuire à 160°C pendant 18 minutes.

Mélanger le chocolat avec l'huile pour ne pas détrempier la pâte sablée d'huile. Mélanger avec la pâte sablée et ajouter le reste des ingrédients, pour obtenir un mélange homogène. Etaler et presser dans le moule.

Chantilly allégée marron :

129.6 g crème 35% MG (1)
64.8 g crème de marron Extra
123.5 g pâte de marron
18.2 g masse gélatine 1/6
258.5 g crème 35% MG (2)

Masse gélatine 1/6 :
15.6 g eau plate
2.6 g gélatine poudre 200 bloom

Déroulé :

Pour la masse gélatine, mélanger la gélatine dans l'eau froide au fouet. Laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation. Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

Chauffer la première partie de crème avec la crème et la pâte de marrons. Hors du feu ajouter la masse gélatine. A 30°C incorporer délicatement la crème (2) montée.

Utiliser de suite ou laisser prendre au frais avant de retravailler pour une texture plus grasse type crèmeux.

Confit fruits rouges :

114.9 g purée de framboise SICOLY® 71.8 g sucre semoule
344.8 g purée de fraise Mara SICOLY® 8.6 g pectine NH
114.9 g purée de groseille SICOLY® 11.5 g jus de citron

Déroulé :

Ajouter le sucre et la pectine dans les purées SICOLY® fondues froides puis porter à ébullition pendant 30 secondes et cuire à 48°BRIX.

Laisser refroidir et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture fine.

Saupoudrage vanille :

43.5 g sucre glace décor
6.5 g poudre de vanille 30/70

MONTAGE ET FINITIONS :

Mouler le sablé reconstitué dans les empreintes 'one shot QB' (7 g par moule). Une fois froid, passer à la poudre d'or. Pocher par-dessus 4 g de confit fruits rouges.

Réaliser l'éventail en chocolat au lait.

Pocher une boule de chantilly (7 g) à l'aide d'une douille n°12.

Saupoudrer l'éventail puis poser sur la pointe de la boule un morceau de marron confit nappé.

Reconstituted dulcey shortbread for tart base :

510.2 g hazelnut sugar dough
306.1 g Dulcey chocolate 32%
30.6 g rapeseed oil
76.5 g Japanese puffed rice
76.5 g feuilletine

Hazelnut sweet dough QB :
129.5 g unsalted butter
75.6 g starch sugar
21.6 g extra fine blanched almond powder
10.8 g raw hazelnut powder
10.8 g almond base praliné QB
43.2 g whole eggs (bottle)
2.2 g fine salt
0.6 g vanilla extract (400gr/L)
215.9 g T55 flour

Method :

For the hazelnut sweet dough QB :

Bring butter to a soft texture, add the icing sugar and let it melt. Add the dry ingredients, then the eggs at room temperature, vanilla, salt and praliné. Add the flour at the end to smoothen the mixture. Bake at 160°C for 18 minutes.

Mix the chocolate and oil together, to prevent the dough from getting soggy. Mix with the chopped cooked sugar dough. Add the rest of the ingredients and mix until smooth. Spread out and press into the mould.

Chestnut chantilly :

129.6 g 35% fat cream (1)
64.8 g Extra chestnut cream
123.5 g chestnut paste
18.2 g gelatin mass 1/6
258.5 g 35% fat cream (2)

Gelatin mass 1/6 :
15.6 g still water
2.6 g gelatin powder 200 bloom

Method :

Start with the preparation of the gelatin mass.

Mix the powdered gelatin inside cold water with a whisk. Leave to set for 20 minutes and melt again without boiling to prevent evaporation.

Leave again to set before using.

Heat the cream (1) with the chestnut cream and paste. Off the heat, add the gelatin mass. When reaching 30°C, fold in delicately the whipped cream (2).

You can use immediately or leave to set in the fridge before processing again for a creamier texture.

Red fruit confit :

114.9 g SICOLY® raspberry purée 71.8 g caster sugar
344.8 g SICOLY® Mara des bois purée 8.6 g NH pectin
114.9 g SICOLY® redcurrant purée 11.5 g lemon juice

Method :

Mix the sugar and pectin together. Add to the cold melted SICOLY® purées and bring to a boil for 30 seconds. Cook to 48° Brix.

Leave to cool down and mix until smooth.

Vanilla sprinkle :

43.5 g decor icing sugar
6.5 g vanilla powder 30/70

ASSEMBLY AND FINISHES :

Mould the shortbread into 'One shot QB' moulds (7g per mould).

Once cold, cover with gold powder. Pipe 4 g of red fruit confit on top. Shape the milk chocolate into a fan. Using a n°12 nozzle, pipe a ball of 7g of chestnut chantilly on top.

Sprinkle the chocolate fan. Finish by placing a candied and coated chestnut piece on top of the chantilly ball.



PETIT-FOUR POIRE, PRALINÉ ET MERINGUE
Pear, praliné and meringue petit gâteau

PETIT-FOUR POIRE, PRALINÉ ET MERINGUE

Pear, praliné and meringue petit gâteau



Meringue suisse :

500 g blancs d'œufs (bidon)
1000 g sucre semoule

Déroulé :

Chauffer l'ensemble des ingrédients à 5°C au Bain-Marie. Emulsionner au batteur avec le fouet. Une fois tiède, dresser.

Cuire 1h30 à 85°C dans un four clé ouverte.

Pâte sablée noisette :

190.4 g beurre doux
111.1 g sucre glace amylicé
31.7 g poudre d'amande blanchie extra fine
15.9 g poudre de noisette brute
15.9 g praliné de base noisette 60% QB
63.5 g oeufs entiers (bidon)
3.2 g sel fin
1 g extrait de vanille (400gr/L)
317.4 g farine T55

Déroulé :

Travailler le beurre pommade et ajouter le sucre glace, puis le laisser fondre. Ajouter les poudres puis les œufs tempérés avec la vanille, le sel et le praliné. Homogénéiser avec la farine.

Etaler puis cuire à 160°C pendant 18 minutes.

Praliné de base noix de pécan 60 % :

12.8 g sorbitol liquide
192.7 g sucre cristal
293.7 g cerneaux de noix de pécan
0.7 g fleur de sel

Déroulé :

Chauffer le sorbitol. Ajouter le sucre progressivement pour réaliser un caramel à sec à 182°C. Torréfier les noix de pécan pendant 23 minutes à 155°C. Mélanger le caramel, les noix de pécan torréfiées et la fleur de sel et débarrasser en plaque. Laisser refroidir complètement avant de mixer. Conserver au frais (4/6°C).

Marmelade de poire en gelée :

807.8 g dés de poire IQF SICOLY®
48.5 g sucre cristal
64.6 g purée de poire Williams SICOLY®
32.3 g jus de citron
3.2 g pâte de vanille QB
A.N. masse gélatine 1/6

Masse gélatine 1/6 :

60 g still water
10 g gelatin powder 200 bloom

Pâte de vanille QB :

1.2 g New Caledonia vanilla pod
0.1 g sorbitol powder
0.6 g dextrose powder
1.4 g invertedsugar

Method :

Commencer la préparation de la masse gélatine.

Mélanger la gélatine dans l'eau froide au fouet. Laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation.

Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

Pour la pâte de vanille QB, mixer la vanille à sec avec le dextrose et le sorbitol puis ajouter en deux fois le sucre inverti.

Réaliser la brunoise de poire à partir de poires Williams IQF SICOLY® en laissant les fruits dans l'eau froide avec une cuillère d'acide ascorbique pendant la pesée.

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un cul de poule et filmer entièrement (ou une poche sous vide au bain-marie). Cuire au micro-ondes minute par minute pendant environ 10 minutes.

Une fois les poires translucides, chinoiser en gardant le jus. Coller le jus avec la masse gélatine et remettre avec les poires égouttées (prévoir 42 g de masse gélatine pour 200 g de jus collé).

Ganache montée Dulcey :

194.7 g crème 35% MG (1)
20.6 g glucose DE 38
20.6 g sucre inverti
274.8 g chocolat Dulcey 32%
498.3 g crème 35% MG (2)

Déroulé :

Chauffer la première partie de crème avec le glucose et le sucre inverti.

Verser sur le chocolat fondu et mixer. Ajouter la deuxième partie de crème froide et mixer à nouveau.

Réserver au frais minimum 12 heures avant de monter.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Pocher les meringues avec une douille lisse n°15 sur tapis Silpat®. Saupoudrer de suite de cassonade (sucre roux) et cuire. A mi-cuisson, évier l'intérieur avec une cuillère et cuire à nouveau. Une fois froides, les isoler avec le chocolat dulcey.

Poncer le fond de la meringue pour l'aplanir et la retourner.

Garnir de ganaché montée, puis de praliné et de marmelade de poire puis lisser le dessus de praliné pécan. Coller dessus la pâte sablée noisette.

Saupoudrer de neige décor et de cacao poudre.

PETIT-FOUR POIRE, PRALINÉ ET MERINGUE

Pear, praliné and meringue petit gâteau



Swiss meringue :

500 g egg whites (bottle)
1000 g caster sugar

Method :

Cook the ingredients to 50°C in a Bain-Marie. Whip in a food processor.
Pipe when warm. Bake for 1h30 at 85°C with open key.

Hazelnut sweet dough :

190.4 g unsalted butter	63.5 g whole eggs (bottle)
111.1 g starch sugar	3.2 g fine salt
31.7 g extra fine blanched almond powder	1 g vanilla extract (400gr/L)
15.9 g raw hazelnut powder	317.4 g T55 flour
15.9 g hazelnut base praliné QB	

Method :

Bring butter to a soft texture, add the icing sugar and let it melt. Add the dry ingredients, then the eggs at room temperature, vanilla, salt and praliné. Add the flour at the end to smoothen the mixture.
Bake at 160°C for 18 minutes.

Mix the chocolate and oil together, to prevent the dough from getting soggy. Mix with the chopped cooked sugar dough. Add the rest of the ingredients and mix until smooth. Spread out and press into the mould.

Pecan nut base praliné 60% :

12.8 g liquid sorbitol	293.7 g pecan nut halves
192.7 g crystal sugar	0.7 g fleur de sel

Method :

Heat the sorbitol and progressively add the sugar to prepare a dry caramel. Cook to 182°C. Roast the pecan nuts for 23 minutes at 155°C. Add the roasted nuts, vanilla paste and fleur de sel. Leave to cool down completely before mixing. Store between 4 and 6°C.

Jellied pear marmalade :

807.8 g SICOLY® IQF Williams pear
48.5 g crystal sugar
64.6 g SICOLY® Williams pear purée
32.3 g lemon juice
3.2 g vanilla paste QB
A.N. Gelatin mass 1/6

Gelatin mass 1/6 :

60 g still water
10 g gelatin powder 200 bloom

Vanilla paste :

1.2 g New Caledonia vanilla pod
0.1 g sorbitol powder
0.6 g dextrose powder
1.4 g invertedsugar

Method :

Start with the preparation of the gelatin mass.

Mix the powdered gelatin inside cold water with a whisk. Leave to set for 20 minutes and melt again without boiling to prevent evaporation.

Leave again to set before using.

For the vanilla paste :

Dry mix the vanilla with the powdered dextrose and sorbitol. Add the inverted sugar in two times.

Cut SICOLY® IQF Williams pear into a brunoise. Leave the fruits inside water with a spoonful of ascorbic acid while weighing them.

Mix all the ingredients together in a mixing bowl and cover entirely with cling film (or put in a vacuum sealed bag). Cook in a microwave minute by minute for 10 minutes.

Once the pears are transparent, finely strain and keep the juice.

Glue with the gelatin mass and add back to the strained pears (42 g of gelatin mass for 200 g of juice).

Dulcey whipped ganache :

194.7 g 35% fat cream (1)	274.8 g Dulcey chocolate 32%
20.6 g DE38 glucose	498.3 g 35% fat cream (2)
20.6 g inverted sugar	

Method :

Heat the cream (1) with glucose and inverted sugar. Pour over the melted chocolate and mix. When cold, add the cream (2) and mix again.

Store in the fridge for at least 12 hours before using.

ASSEMBLY AND FINISHES :

On a silpat® mat, pipe the Swiss meringue using a N°15 nozzle. Sprinkle with brown sugar (cassonade) and bake.

Halfway through the baking time, carve the inside and leave to bake again. When cold, coat the inside with the melted Dulcey chocolate. File the base of the meringue to be flat and flip.

Fill the inside with some whipped ganache, pecan praliné and pear marmalade and smoothen the top with some pecan nut praliné to “glue” the hazelnut sugar dough disk. Sprinkle with decor icing sugar and cocoa powder.



PETIT-FOUR CHOCOLAT ET MANDARINE

Chocolate and mandarin petit gâteau

PETIT-FOUR CHOCOLAT ET MANDARINE

Chocolate and mandarin petit gâteau

Cocoa and puffed rice streusel :

412.1 g streusel cacao QB
323.3 g praliné de base amande 60%
218.5 g pâte de noisette
191.2 g chocolat Macaé 62%
68.3 g feuilletine
136.6 g riz soufflé japonais

Streusel cacao QB :
135.2 g beurre doux
131.9 g sucre roux (cassonade)
131.9 g poudre d'amande blanchie extra fine
1.3 g sel fin
103.8 g farine T55
19.8 g poudre de cacao

Praliné de base amande 60% QB :
8.7 g sorbitol liquide
107.8 g sucre cristal
1 g pâte de vanille QB
102.6 g amandes blanchies valencia 36/38
102.6 g amandes brutes valencia 36/38

Pâte de vanille QB :
0.4 g gousse de vanille Nouvelle-Calédonie
0.1 g sorbitol poudre
0.2 g dextrose poudre
0.4 g sucre inverti

Déroulé :

Pour la pâte vanille QB : Mixer la vanille à sec avec le dextrose et le sorbitol puis ajouter en deux fois le sucre inverti.

Pour le praliné de base amande 60% : Chauffer le sorbitol. Ajouter le sucre progressivement pour réaliser un caramel à sec à 182°C. Torrifier les amandes pendant 30 minutes à 155°C.

Mélanger le caramel, les noix de pécan torréfiées et la fleur de sel et débarrasser en plaque. Laisser refroidir complètement avant de mixer. Conserver au frais (4/6°C).

Pour le streusel cacao QB : Mélanger le beurre tempéré aux autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Cuire à 155°C pendant 20 minutes clé ouverte.

Concasser le streusel cuit. Mélanger avec la pâte de noisette et le praliné. Ajouter le chocolat fondu puis terminer par la crêpe dentelle et le riz soufflé. Couler en flexipan de 1 cm et passer au frigo avant de détailler et d'enrober.

Coeur coulant mandarine :

498.3 g jus de mandarine SICOLY®
8 g jus de yuzu SICOLY®
12 g zestes de mandarine

2 g xanthane
79.7 g sucre

Déroulé :

Mélanger à froid les jus SICOLY® avec le xanthane, préalablement mélangé avec le sucre. Couler de suite et congeler en demi sphère de 2 cm.

Gelée neutre pour sphérisation :

800 g eau
152.4 g sucre

47.6 g gelée végétale

Déroulé :

Mettre à chauffer l'eau puis ajouter les poudres et porter à ébullition. Utiliser de suite et bouillant.

Sauce à pulvériser chocolat :

200 g beurre de cacao
200 g chocolat Extra bitter 61%

Déroulé :

Mélanger ensemble tous les ingrédients. Réserver en étuve fondue ou en réserve sèche.

MONTAGE ET FINITIONS :

Couler le croustillant en cadre de 36 x 36 x 1 cm. Laisser reprendre à 4°C avant de détailler des carrés de 2.5 x 2.5 cm

Couler le jus épais en moule silicone demi sphère de 2 cm de diamètre (15 g par moule). Une fois congelé, piquer avec les cures dents et tremper en deux fois dans le gel pour sphérisation.

Laisser décongeler le cœur coulant avant de le déposer sur le carré de chocolat noir de 3/3 cm.

Cocoa and puffed rice streusel :

412.1 g cocoa streusel QB
323.3 g almond base praliné 60% QB
218.5 g hazelnut paste
191.2 g 62% Macaé chocolate
68.3 g feuilletine
136.6 g Japanese puffed rice

Cocoa streusel QB :
135.2 g unsalted butter
131.9 g brown sugar (cassonade)
131.9 g extra fine blanched almond powder
1.3 g fine salt
103.8 g T55 flour
19.8 g cocoa powder

Almond base praliné 60% QB :
8.7 g liquid sorbitol
107.8 g crystal sugar
1 g vanilla paste QB
102.6 g Valencia blanched almonds 36/38
102.6 g Valencia raw almonds 36/38

Vanilla paste QB :
0.4 g New Caledonia vanilla pod
0.1 g sorbitol powder
0.2 g dextrose powder
0.4 g inverted sugar

Method :

For the vanilla paste : Dry mix the vanilla with the powdered dextrose and sorbitol. Add the inverted sugar in two times.

For the almond base praliné 60% : Heat the sorbitol and progressively add the sugar to prepare a dry caramel. Cook to 182°C. Roast the almonds for 30 minutes at 155°C. Add the roasted almonds, vanilla paste and fleur de sel. Leave to cool down completely before mixing. Store between 4 and 6°C.

For the cocoa streusel QB : Process the softened butter with all the ingredients to obtain a smooth dough. Bake at 155°C for 20 minutes with open key.

Smash the streusel once cooked. Add the hazelnut paste and praliné. Add the melted chocolate and then the feuilletine and puff rice. Pour into 1-cm-high Flexipan sheets and store in the fridge before cutting out into squares and glazing.

Mandarin melting sphere :

498.3 g SICOLY® mandarin juice
8 g SICOLY® yuzu juice
12 g mandarin zests

2 g xanthane
79.7 g sugar

Method :

Mix the SICOLY® melted cold purées with the xanthane and sugar, previously mixed together. Pour immediately into 2 cm half-sphere moulds.

Neutral glazing for spheres :

800 g still water
152.4 g sugar

47.6 g plant-based gelling agent

Method :

Heat the water and add the powdered ingredients. Bring to a boil and use immediately while boiling hot.

Dark chocolate spraying sauce :

200 g cocoa butter
200 g Extra bitter 61% chocolate

Method :

Process all the melted ingredients. Store into a vacuum oven or in the dry storage.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Roll out the streusel dough to a thickness of 1 cm into 36x36 cm baking frames and cut out into 2.5 x 2.5 squares. Pour the mandarin filling into ø 2 cm half-sphere moulds (15 g / mould) and freeze. When set, using tooth picks, dip the half-spheres twice into the neutral glazing.

Leave the mandarin sphere to defreeze before placing on top of a 3 x 3 cm chocolate square on top of the streusel square.

Finish off by placing some gold leaf on top.



DESSERT À L'ASSIETTE AUTOUR DU KALAMANSI
Kalamansi plated dessert

DESSERT À L'ASSIETTE AUTOUR DU KALAMANSI

Kalamansi plated dessert



Sablé sans gluten :

560.6 g beurre doux	27 g jaunes d'oeufs (bidon)
479.6 g farine de coco	36 g oeufs entiers (bidon)
239.8 g fécule de pomme de terre	1.8 g extrait de vanille (400g/L)
359.7 g sucre cristal	

Déroulé :

Fraser le beurre tempéré avec la farine de noix de coco et la fécule. Une fois le beurre complètement disparu, ajouter le sucre cristal. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes avec la vanille.

Réserver au frais avant d'étaler.

Cuire à 150°C pendant 12 minutes clé ouverte sur Silpain®.

Emulsion kalamansi :

1392.8 g eau plate	181.1 g sucre cristal
417.8 g jus de kalamansi SICOLY®	8.4 g lécithine de soja liquide

Déroulé :

Mélanger l'eau avec le jus de kalamansi SICOLY®. Ajouter le sucre puis la lécithine liquide.

Emulsionner au mousserur bamix® dans une casserole.

Espuma chocolat blanc :

672.4 g lait entier	40.4 g beurre de cacao
40.4 g glucose DE38	1076.2 g crème 35% MG
1170.4 g chocolat Zéphyr 34%	

Déroulé :

Chauffer le lait et le glucose à 60°C maximum. Verser sur la couverture et le beurre de cacao fondus.

Emulsionner puis mixer. Ajouter la crème en continuant à mixer.

Laisser reprendre au frais la veille. Mettre en syphon et gazer.

Sorbet thé blanc :

1463.1 g infusion thé blanc QB	Infusion thé blanc QB :
146.3 g sucre inverti	1448.6 g eau plate
365.8 g sucre cristal	14.5 g thé blanc jasmin
10.2 g stabilisateur 65S	
14.6 g jus de citron jaune	

Déroulé :

Pour réaliser l'infusion thé blanc, noyer le thé dans l'eau froide. Filmer au contact pendant 24H.

Chauffer l'infusion avec le sucre inverti. A 30°C ajouter la moitié du sucre. A 45°C ajouter le reste du sucre et stabilisateur. Porter le mélange à ébullition puis refroidir rapidement à 4°C.

Laisser maturer 4 heures minimum à 4°C avant de mixer et de turbiner.

Gelée orange et kalamansi :

921.7 g jus d'orange	Masse gélatine 1/6 :
48.5 g jus de kalamansi SICOLY®	58.2 g eau plate
145.5 g sucre roux (cassonade)	9.7 g gélatine en poudre 200 bloom
97 g sucre cristal	
9.7 g agar-agar	
67.9 g masse gélatine 1/6	

Déroulé :

Commencer la préparation de la masse gélatine.

Mélanger la gélatine dans l'eau froide au fouet. Laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation.

Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

Chauffer le jus d'orange avec le jus de kalamansi SICOLY®. Ajouter le sucre et l'agar agar ensemble puis porter à ébullition.

Verser en silicone 40 x 60 cm avec 1 cm de rebord (400 g) et laisser refroidir avant de détailler.

Couvrir et filmer afin d'éviter que la gelée ne sèche.

Sel d'orange :

50 g zestes d'orange SICOLY®

Déroulé :

Étaler les zestes d'orange IQF SICOLY® sur feuilles en étuve ou en déshydrateur pendant 48 heures. Mixer jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.

Sirop - 30°B :

666.7 g sucre cristal
533.3 g eau plate

Déroulé :

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition puis conserver au frigo.

MONTAGE ET FINITIONS :

Dans une assiette creuse, déposer le sablé sans gluten dans un cercle (préalablement isolé au beurre de cacao).

Par-dessus déposer les segments d'orange semi-confit dans sirop à 30°B et jus de kalamansi SICOLY®. Déposer une quenelle de sorbet au thé blanc et recouvrir d'espuma chocolat blanc. Terminer par un mix de gel orange sur l'espuma.

Déposer l'émulsion de kalamansi autour de l'espuma chocolat blanc. Saupoudrer de sel d'orange.

DESSERT À L'ASSIETTE AUTOUR DU KALAMANSI

Kalamansi plated dessert



Gluten-free shortbread :

56.6 g unsalted butter
479.6 g coconut flour
239.8 g potato starch
359.7 g crystal sugar

27 g egg yolks (bottle)
36 g whole eggs (bottle)
1.8 g vanilla extract 400g/L

Method :

Knead the softened butter with the coconut flour and potato starch. When the butter has completely disappeared, add the crystal sugar. Add the eggs and the yolks with the vanilla. Store in the fridge before rolling out the dough. Bake on a silpain® mat at 150°C for 12 minutes with open key.

Kalamansi emulsion :

1392.8 g still water
417.8 g SICOLY® kalamansi juice

181.1 g crystal sugar
8.4 g liquid soy lecithin

Method :

Mix the water together with SICOLY® kalamansi juice. Add the sugar and then the soy lecithin. Emulsify with a bamix mixer in a saucepan.

White chocolate espuma foam :

672.6 g whole milk
40.4 g DE38 glucose
1170.4 g zephyr chocolate 34%

40.4 g cocoa butter
1076.2 g 35% fat cream

Method :

Heat the milk and glucose to a maximum of 60°C. Pour over the melted couverture chocolate and cocoa butter. Emulsify and then mix. Add the cream while still mixing. Leave to set overnight in the fridge. Place in a siphon with a gas capsule.

White tea sorbet :

1463.1 g white tea infusion QB
146.3 g inverted sugar
365.8 g crystal sugar
10.2 g 65S stabilizer
14.6 g lemon juice

White tea infusion :
1448.6 g still water
14.5 g jasmine white tea

Method :

For the tea infusion, drown the tea into water. Contact cover with cling film and leave to infuse for 24 hours.

Heat the white tea infusion with the inverted sugar to 30°C and add half the quantity of crystal sugar. Reaching 45°C, add the rest of the sugar and the stabilizer. Bring to a boil and then cool down rapidly to 4°C. Leave to mature for at least 4 hours. Mix and churn.

Orange and kalamansi jelly :

921.7 g orange juice
48.5 g SICOLY® kalamansi juice
145.5 g brown sugar (cassonade)
97 g crystal sugar
9.7 g agar-agar
67.9 g gelatin mass

Gelatin mass 1/6 :
58.2 g still water
9.7 g gelatin powder 200 bloom

Method :

Start with the preparation of the gelatin mass.

Mix the powdered gelatin inside cold water with a whisk. Leave to set for 20 minutes and melt again without boiling to prevent evaporation.

Leave again to set before using.

For the jelly, heat the SICOLY® kalamansi juice and orange juice together. Add the sugar and agar-agar mixed together and bring to a boil. Pour into a 60x40 cm silicon tray with 1 cm border. Leave to cool down before cutting out into disks. Cover with cling film for it not to dry out.

Orange salt :

50 g SICOLY® orange zests

Method :

Spread the zests onto sheets and bake in a steam oven or in a dryer for 48 hours.

Mix to obtain a fine powder.

Syrup - 30°B :

666.7 g crystal sugar
533.3 g still water

Method :

Bring the ingredients to a boil and store in the fridge.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Place the gluten-free shortbread, previously coated with cocoa butter, on the bottom of a deep plate. Place the semi-candied orange segments, with 30°B syrup and SICOLY® kalamansi juice, on top of the shortbread.

Add a quenelle of white tea sorbet and cover with white chocolate espuma foam. Place the kalamansi emulsion around the white chocolate foam.

Finish by placing an orange jelly mix on top of the espuma foam. Sprinkle with orange salt.



DESSERT À L'ASSIETTE AUTOUR DE LA POMME
Green apple plated dessert

DESSERT À L'ASSIETTE AUTOUR DE LA POMME

Green apple plated dessert



Sorbet pomme verte :

404 g eau en bouteille
324 g sucre cristal
162.7 g glucose atomisé

9.3 g stabilisateur 65S
1600 g purée de pomme verte
SICOLY®

Déroulé :

Chauffer l'eau. A 30°C ajouter le sucre cristal. A 45°C ajouter le glucose atomisé et stabilisateur. Porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter la purée de pomme verte SICOLY® et mixer. Laisser mûrir 4 heures minimum à 4°C avant de mixer à nouveau. Turbiner à 33°brix.

Lamelles de pommes façon tatin :

409.3 g sucre cristal
81.9 g eau

13.6 g pommes golden
1.4 gousse de vanille

Déroulé :

Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau. Verser en moule Flexipan de 1 cm de hauteur avec des ronds de 14 et 18 cm. Verser 30 g de caramel dans les moules de 14 cm et 45 g pour les moules de 18 cm.

Eplucher les pommes puis les couper finement (2mm maximum). Disposer les tranches en rosace sur trois niveaux sur le caramel.

Filmer au contact pour ne pas que les pommes sèches à la cuisson. Cuire à 120°C pendant 1 heure. Laisser refroidir puis congeler pour manipuler.

Pâte sablée noisette :

190.4 g beurre doux
111.1 g sucre glace amylicé
31.7 g poudre d'amande blanchie extra fine
15.9 g poudre de noisette brute
15.9 g praliné de base noisette 60% QB

63.5 g oeufs entiers (bidon)
3.2 g sel fin
1 g extrait de vanille (400gr/L)
317.4 g farine T55

Déroulé :

Travailler le beurre pommade et ajouter le sucre glace, puis le laisser fondre. Ajouter les poudres puis les œufs tempérés, le praliné avec la vanille et sel. Homogénéiser avec la farine. Etaler puis cuire à 160°C pendant 18 minutes entre deux Silpain.

Feuilletage inversé :

1400 g farine T55 (1)
700 g eau
60 g fleur de sel

400 g beurre extra sec 84%
700 g farine T55 (2)
1600 g beurre extra sec 84% (2)

Déroulé :

Réaliser la détrempe : travailler le beurre en pommade avec la farine pendant 1 minutes et ajouter le mélange sel et eau. Pétrir pendant 7 à 10 mn.

Réaliser un beurre manié avec le beurre tempéré et la farine. Etaler à la même taille que la détrempe entre deux feuilles guitares. Une fois froid le couper en deux. Laisser revenir correctement à température.

Etaler la détrempe froide.

Donner deux tours doubles et 2 tours simples soit 5 tours, en fleurant sans excès entre les étapes.

Cuire entre deux plaques alu fine (2mm) et feuille pour les plaques 40 x 60 cm et sur Silpain® pour les autres formes.

Au bout de 30 minutes ajouter une plaque lourde aluminium (3mm).

Pour les plaques, cuire à 175°C pendant 45 mn clé fermée puis 10/15 mn clé ouverte. Caraméliser dans la foulée à 220°C pendant 4/5 mn.

Pour les autres formes cuire à 175°C pendant 35 mn clé fermée puis 10/15 mn clé ouverte. Caraméliser dans la foulée à 220°C pendant 3/4 mn.

Soft chantilly vanille, fève de tonka et mascarpone :

541.8 crème 35% MG (1)
10.8 fève de tonka
0.9 gousse de vanille de Tahiti
94.8 g sucre inverti
94.8 g glucose DE38
27.1 g masse gélatine 1/6
631.2 mascarpone
1354.5 g crème 35% MG (2)

Masse gélatine 1/6 :
23.2 g eau
3.9 g gélatine en poudre 200 bloom

Déroulé :

Commencer la préparation de la masse gélatine.

Mélanger la gélatine dans l'eau froide au fouet. Laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation.

Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

Chauffer la crème avec la fève de tonka à 70°C. Laisser infuser pendant 20 mn.

Chinoiser et compléter en humidité puis ajouter ensuite les sucres. Chauffer à nouveau à 60°C puis verser sur le beurre de cacao et la masse gélatine. Une fois fondu, ajouter le mascarpone puis la deuxième partie de crème froide.

Mixer et réserver au frais pour le dressage le lendemain.

MONTAGE ET FINITIONS :

Couler le sorbet en cadre de 1.4 cm. Congeler et détailler en barres de 2 x 11 cm.

Déposer le sorbet sur un fond de pâte sablée de même dimension.

Mixer les lamelles de pomme tatin. Pocher sur chaque côté du finger un trait de pomme tatin.

Monter la crème très mousseuse et pocher sur le finger de sorbet pomme verte.

Poser sur le dessus un rectangle de feuilletage inversé caramélisé avec quelques cubes de pomme tatin.

Terminer en saupoudrant de poudre de vanille.

DESSERT À L'ASSIETTE AUTOUR DE LA POMME

Green apple plated dessert



Apple sorbet :

404 g bottled water
324 g crystal sugar
162.7 g starch glucose

9.3 g 65S stabilizer
1600 g SICOLY® green apple purée

Method :

Heat the water. At 30°C, add the crystal sugar. Then, at 45°C, add the starch glucose and stabilizer. Bring the mixture to a boil and cool down rapidly to 4°C. Add the SICOLY® purée and mix. Leave to mature for at least 4 hours. Mix and churn at 33° Brix.

Tatin style apple slices :

409.3 g crystal sugar
81.9 g still water

13.6 g fresh golden apples
1.4 piece vanilla pod

Method :

Prepare a caramel with the sugar and water. Create two sizes of caramel disks on a 1cm border Flexipan® sheet: pour 30g of caramel per circle of ø 14 cm and 45g per circle of ø 18 cm.

Peel the apples and cut into thin slices of 2mm maximum. Place into the caramel circles, making a rosace on three levels. Contact cover with cling film to prevent the apples to dry out.

Bake at 120°C for 1 hour. Leave to cool down and freeze to use.

Hazelnut sugar dough :

190.4 g unsalted butter
111.1 g starch sugar
31.7 g extra fine blanched almond powder
15.9 g raw hazelnut powder
15.9 g hazelnut base praliné QB

63.5 g whole eggs (bottle)
3.2 g fine salt
1 g vanilla extract (400gr/L)
317.4 g T55 flour

Method :

For the hazelnut sugar dough QB :

Bring butter to a soft texture, add the icing sugar and let it melt. Add the dry ingredients, then the eggs at room temperature, vanilla and salt. Add the flour at the end to smoothen the mixture.

Bake at 160°C for 18 minutes.

Mix the chocolate and oil together, not to «wet» the dough with the oil. Mix with the chopped cooked sugar dough. Add the rest of the ingredients and mix until smooth. Spread out and press into the mould.

Inverted puff pastry :

1400 g T55 flour (1)
700 g water
60 g fleur de sel

400 g Extra dry butter 84%
700 g T55 flour (2)
1600 g Extra dry butter 84% (2)

Method :

Prepare the base dough. Melt the salt into the water. Knead the butter and flour for 1 minute and add the salted water. Knead for 7 to 10 minutes.

Mix the softened butter with flour and spread at the same size as the base dough. Place between two guitard sheets. When cold, cut out in half. Leave to reach room temperature and at the same time, roll out the cold base dough (same size). Make two double turns and 2 simple turns (total 5 turns). Do not hesitate to flour the surface without excess between each turn.

Roll out to the desired thickness and create 40x60 cm plates and small shapes.

Bake the plates and big shapes between two 2-mm aluminium trays layered with baking paper at 175°C, with closed key for 45 minutes and then with open key for 15 minutes. After 30 minutes, add a 3mm aluminium tray on top. Caramelize using the puff pastry sugar mix and bake to 220°C for about 5 minutes.

Bake the small shapes on Silpain® mats at 175°C, with closed key for 35 minutes and then with open key for 15 minutes. Caramelize using the puff pastry sugar mix and bake to 220°C for about 4 minutes.

Softer vanilla and tonka bean mascarpone chantilly cream :

541.8 35% fat cream (1)
10.8 piece tonka bean
0.9 piece Tahiti vanilla pod
94.8 g inverted sugar
94.8 g DE38 glucose
27.1 g gelatin mass
631.2 mascarpone
1354.5 g 35% fat cream (2)

Gelatin mass 1/6 :
23.2 g still water
3.9 g gelatin powder 200 bloom

Method :

Start with the gelatin mass.

Mix the powdered gelatin inside cold water with a whisk. Leave to set for 20 minutes and melt again without boiling to prevent evaporation.

Leave again to set before using.

Cook the cream with tonka bean to 70°C and leave to infuse for 20 minutes. Sieve and add some liquid if needed. Add the sugars and bring back to 60°C. Pour the mixer over the cocoa butter and gelatin mass. When melted, add the mascarpone and the rest of the cold cream.

Store in the fridge overnight to use the next day.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Pour the apple sorbet into 1,4 cm frames. Freeze and cut out into 2x11 cm bars.

Place the sorbet bar on top of a shortbread layer of the same dimensions. Mix the tatin style apple slices and pipe a line of the mixture on both sides of the sorbet.

Whip the cream until soft and pipe on the sorbet finger using a n°10 nozzle.

Place a thin rectangle of puff pastry on top with dice of tatin apple. Sprinkle vanilla powder on the top.