



CHOUCHOU EXOTIQUE

Exotique chouchou

Quentin Bailly
CHAMPION DU MONDE

QUENTIN BAILLY

Champion du monde de pâtisserie





La recette en vidéo ICI !



CHOUCHOU EXOTIQUE

Exotie chouchou

Pour 3 choux de Ø 16cm :

Pour le chou :

Pâte à chou :

66,6 g lait entier
66,6 g eau plate
4 g sucre cristal
1,3 g sel fin
60 g beurre
73,3 g farine T55
133,2 g oeufs
Q.S. lait entier chaud

Croustillant pâte à chou neutre :

40,1 g beurre
48 g cassonade
10,4 g poudre d'amandes brutes
36,5 g farine T55

Procédé:

Commencer par la réalisation du croustillant neutre.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler entre deux feuilles guitares à 2,5 mm d'épaisseur. Réserver au frais. Une fois la pâte ferme, détailler des ronds de Ø 10 cm.

Pour réaliser la pâte à chou, porter à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.

Verser sur la farine tamisée dans un batteur en mélangeant à la feuille. Détendre progressivement avec les oeufs tempérés et rectifier au lait chaud si la texture est trop ferme.

Pour la pâte sablée noisette :

91,4 g beurre
53,3 g sucre glace
15,2 g poudre d'amandes blanchies extra fine
7,6 g poudre de noisettes brutes
7,6 g praliné noisette
30,5 g oeufs
1,5 g sel fin
0,5 g Extrait de vanille (400g/L)
152,3 g farine T55

Procédé :

Mettre le beurre pommade et ajouter le sucre glace puis le laisser fondre. Ajouter les poudres puis les oeufs tempérés avec la vanille et le sel. Terminer avec la farine pour l'homogénéisation.

Réserver au frais avant d'étaler à 3 mm d'épaisseur.

Pour la crème allégée gingembre :

103,2 g crème pâtissière
9 g jus de gingembre frais
15,5 g jus d'orange frais
11,6 g masse gélatine 1/6
129 g crème 35%

Crème pâtissière pour crème allégée:

78,6 g lait entier
0,5 g gousse de vanille
15,7 g sucre cristal
12,6 g jaunes d'oeufs
3,1 g poudre à crème
3,1 g amidon de maïs
7,9 g beurre

Masse gélatine pour crème allégée :

10 g eau plate
1,7 g gélatine poudre 200 blooms

Procédé:

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.

Poursuivre avec la préparation de la crème pâtissière.

Porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre et la vanille. Blanchir les autres avec la seconde moitié du sucre et ajouter la poudre à crème. Détendre le mélange blanchi avec le lait bouillant, en retirant les gousses de vanille. Ajouter le beurre en morceaux après cuisson et laisser fondre. Mélanger délicatement puis étaler en bac et filmer au contact pour refroidir rapidement.

Lisser la crème au fouet et la tempérer.

Ajouter la masse gélatine fondue puis lisser à nouveau. Ajouter progressivement les jus SICOLY® puis la crème montée mousseuse à l'aide d'une maryse.

Filmer au contact et laisser prendre au frais. Lisser avant utilisation.

Pour la mousseline exotique :

114,8 g jus de passion SICOLY®
28,1 g purée de mangue SICOLY®
16,9 g jus de citron vert SICOLY®
53,5 g beurre (1)
37,2 g oeufs
47,9 g jaunes d'oeufs
85,6 g sucre cristal
19,1 g poudre à crème
26,5 g masse gélatine 1/6
53,5 g beurre (2)
192 g crème 35% MG

Masse gélatine pour mousseline exotique :

22,7 g eau plate
3,8 g gélatine poudre 200 blooms

Procédé :

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.

Réaliser une crème pâtissière avec les purées et jus SICOLY®, le beurre (1), les oeufs, les jaunes, le sucre et la poudre à crème.

Ajouter en fin de cuisson la masse gélatine et le beurre (2). refroidir rapidement.

Une fois bien froid, émulsionner dans un batteur à la feuille et ajouter la crème mousseuse à la maryse.

Pour la marmelade exotique fraîche :

55,4 g confit mangue passion gingembre
64,6 g mangue fraîche
60 g ananas Victoria
Confit mangue passion gingembre pour marmelade :
30,9 g purée de mangue SICOLY®
13,5 g jus de passion SICOLY®
6,7 g jus de gingembre BIO SICOLY®
9,6 g sucre semoule
0,8 g pectine NH

Procédé:

Ajouter le sucre et la pectine aux purées SICOLY® fondues froides. Porter le tout à ébullition pendant 30 secondes et cuire à 41° BRIX.

Laisser refroidir et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture fine. Couler sur une feuille guitare à 2 mm d'épaisseur puis réserver le reste pour le montage.

Pour réaliser la marmelade, couper les fruits en brunoise et les mélanger au confit mixé.

MONTAGE ET FINITIONS :

Commencer par la réalisation du croustillant pâte à chou puis le détailler comme indiqué dans le procédé.

Cuire le confit et le couler en feuille guitare puis conserver le reste pour le montage.

Foncer la pâte sablée noisette en fond de tarte de Ø 16 cm et réserver au frais.

Réaliser la pâte à chou et pocher à la douille N°12 au centre du cercle de pâte sablée noisette puis couvrir avec le croustillant. Cuire l'ensemble à 165°C pendant 26 minutes clé fermée, puis 15 minutes clé ouverte. Une fois froid, couper le couvercle de la pâte à chou avec le croustillant (en conservant 3 cm de bordure) et réserver pour le montage.

Réaliser les différentes crèmes de base, à savoir, la crème exotique, la crème pâtissière et la crème allégée gingembre.

Garnir le fond de tarte avec la crème exotique et les boules de confit exotique. **Placer un INSERT DISQUE EXOTIQUE SICOLY®** au dessus puis couvrir avec le reste de crème exotique. Ajouter par-dessus le couvercle de pâte à chou retourné.

Saupoudrer les bords du sablé et le couvercle de neige décor.

Finir en pochant la crème gingembre allégée avec un emporte-pièce de Ø 6cm. Ecraser légèrement avec une louche de Ø 8cm préalablement chauffée dans de l'eau chaude.

Placer dans le creux la marmelade exotique, couvrir d'un disque de confit étalé et détaillé en cercle de Ø 10 cm.

Finir avec des points de confit sur le croustillant.



Recipe video **HERE !**



CHOUCHOU EXOTIQUE

Exotic chouchou

For 3 choux of Ø 16cm :

For the choux :

Pâte à choux :

66.6 g whole milk
66.6 g water
4 g crystal sugar
1,3 g fine salt
60 g butter
73.3 g T55 flour
133.2 g eggs
A.N. warm whole milk

Neutral crunchy dough for pâte à choux :

40.1 g butter
48 g cassonade
10.4 g raw almond powder
36.5 g T55 flour

Method:

Start with the making of the crunchy dough.

Mix all ingredients together until obtaining a smooth paste. Roll at 2.5 mm thick between two guitar sheets. Store in the fridge. Once cold, cut out Ø 10 cm disks.

For the pâte à choux, boil together the milk, water, salt sugar and butter.

Pour onto the sieved flour and mix with the flat beater. Thin the mixture with the eggs at room temperature. If necessary, add hot milk if the texture is too firm.

For the hazelnut sugar dough :

91.4 g butter
53.3 g icing sugar
15.2 g extra fine blanched almond powder
7.6 g raw hazelnut powder
7.6 g hazelnut praliné

30.5 g eggs
1.5 g fine salt
0.5 g vanilla extract(400g/L)
152.3 g T55 flour

Method :

Mix softened butter and icing sugar together and let it melt. Add the powders and then the eggs, vanilla and salt. Smoothen with the flour.

Store in the fridge before rolling to 3 mm thick.

For the ginger light cream :

103.2 g custard cream
9 g fresh ginger juice
15.5 g fresh orange juice
11.6 g gelatin mass 1/6
129 g 35% cream

Custard cream for light ginger cream :

78.6 g whole milk
0.5 g vanilla pod
15.7 g crystal sugar
12.6 g egg yolks
3.1 g custard powder
3.1 g cornstarch
7.9 g butter

Gelatin mass for light ginger cream :

10 g water
1,7 g 200 blooms gelatin powder

Method :

Start by preparing the gelatin mass.

Mix 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.

Continue with the custard cream.

Bring the milk and half the sugar with vanilla to a boil. Blanch the eggs with the second half of sugar. Add the custard powder. Thin the mixture with the boiling milk, making sure to remove the vanilla pods beforehand. Add the dice of butter off the heat and leave to melt.

Mix delicately and pour into a tray. Cover with cling film on the surface and cool down quickly.

Bring the cream at room temperature and smoothen with a whisk. Add the melted gelatin mass and smoothen again. Add little by little the juices and then the soft whipped cream with a rubber spatula. Cover with cling film (touching the surface) and leave to set in the fridge. Smoothen before use.

For the exotic mousseline cream :

114.8 g SICOLY® passion juice 100%
28.1 g SICOLY® Alphonso mango purée
16.9 g SICOLY® lime juice 100%
53.5 g butter (1)
37.2 g eggs
47.9 g egg yolks

85.6 g crystal sugar
19.1 g custard powder
26.5 g gelatin mass 1/6
53.5 g butter (2)
192 g 35% fat cream

Gelatin mass for exotic mousseline cream :

22.7 g water
3.8 g 200 bloom gelatin powder

Method :

Start by preparing the gelatin mass.

Mix 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.

Then, prepare a custard cream with SICOLY® purées and juices, butter (1), eggs, egg yolks, sugar and custard cream.

After cooking, add the gelatin mass and butter (2). Cool down quickly.

Once cold, whip with a flat beater and fold in the soft whipped cream with a rubber spatula.

For the fresh exotic marmalade :

55.4 g mango passion and ginger confit
64.6 g fresh mango
60 g Victoria pineapple

Mango, passion and ginger confit for marmalade :
30.9 g SICOLY® Alphonso mango purée
13.5 g SICOLY® passion juice 100%
6.7 g SICOLY® ginger juice
9.6 g caster sugar
0.8 g NH pectin

Method :

Add the sugar and pectin to the cold melted SICOLY® purées. Bring the mixture to a boil for 30 seconds and cook to 41° BRIX.

Leave to cool down and mix to a fine texture. Pour between two guitar sheet to 2 mm thick and keep the rest for the assembly.

For the marmalade, cut the fresh fruits into a brunoise and mix it with the confit.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Start by preparing the crunchy dough for the choux pastry and cut it out as written above.

Cook the exotic confit and pour part of it between two guitar sheets and set the rest aside to use later. Cuire le confit et le couler en feuille guitare puis conserver le reste pour le montage.

Line the hazelnut sugar dough into a Ø 16 cm circle and store in the fridge.

Prepare the choux pastry and pipe into the middle of the hazelnut dough using a N°12 nozzle. Cover with a disks of crunchy dough. Bake at 165°C for 26 minutes in a closed-key oven, and then 15 minutes in an open-key oven. Once cold, cut out the top part of the choux pastry, leaving a 3 cm border, and keep aside to use later in the assembly.

Prepare the different base creams : Exotic cream, custard cream and light ginger cream.

Garnish the tart with the exotic cream and some exotic confit balls. Place a Ø 140MM SICOLY® EXOTIC DISK on top and cover with the rest of the exotic cream. Add the top choux part upside down.

Sprinkle the sugar dough edges and the top with decor sugar.

To finish, pipe the light ginger cream with a Ø 6cm cookie-cutter. Create a hole in the middle using a hot Ø 8cm laddle, using hot water. Add the exotic marmalade inside and cover with a thin Ø 10 cm disk of confit.

Finish off with some confit dots on top of the choux pastry.