



DESSERT FIG ET FROMAGE

Fig and cheese dessert

SEBASTIAN PETTERSSON

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





DESSERT FIGUE ET FROMAGE

Fig and cheese dessert

Pour le biscuit amande :

200 g beurre européen 200 g poudre d'amande
200 g sucre en poudre 3 oeufs

Procédé :

Dans un robot, en utilisant le batteur plat, mélanger ensemble le beurre, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs un par un. Etaler sur une plaque recouverte de Silpat® ou de papier cuisson. Cuire à 190°C pendant environ 10 minutes, selon l'épaisseur du biscuit.

Pour le crumble :

100 g beurre européen 50 g farine T55
100 g flocons d'avoine 5 g fleur de sel
100 g sucre en poudre

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un crumble fin. Etaler en plaque puis cuire à 165°C pendant 10 à 15 minutes.

Pour la marmelade de figue :

355 g purée de figue violette SICOLY® 5 g acide citrique
300 g sucre en poudre 2 figues fraîches
50 g glucose 1 goutte colorant alimentaire rouge
7 g pectine jaune

Procédé :

Dans un bol à part, mélanger 50 g de sucre avec la pectine. Chauffer la purée de figue SICOLY® à 50°C puis ajouter le mélange sucre/ pectine petit à petit. Augmenter le feu puis ajouter le glucose et le reste du sucre. Cuire à 103°C et refroidir. Mixer avec les figues fraîches pour obtenir un mélange lisse.

Pour la mousse mascarpone :

450 g crème 35% MG 120 g sucre en poudre
50 g purée de figue violette SICOLY® 120 g jaunes d'oeufs
2 gousses de vanille de Tahiti 6 g gelatine bronze

Procédé :

Porter à ébullition la purée de figue SICOLY®, la crème et les gousses de vanille. Verser le mélange sur les jaunes d'oeufs et le sucre. Tempérer à 83°C. Ajouter la gélatine puis laisser figer une nuit entière. Le lendemain, monter avec le mascarpone.

Pour la boîte en chocolat :

400 g chocolat blanc
400 g chocolat caramel

Procédé :

Mélanger les deux chocolats et tempérer normalement. Mouler en forme de boîte. Après cristallisation, colorer avec du cacao.

MONTAGE ET FINITIONS :

Détailler le biscuit amande et le placer au fond de la boîte en chocolat. Déposer le crumble par dessus. Pocher ensuite une grande quantité de marmelade de figue. Remplir avec la mousse mascarpone puis refermer la boîte en chocolat.

For the almond biscuit :

200 g European butter 200 g almond flour
200 g caster sugar 3 eggs

Method :

In a stand mixer, using the paddle, mix butter, sugar and almond flour together. Add the eggs one by one. Spread out into a baking tray lined up with Silpat® or baking paper. Bake at 190°C for about 10 minutes depending on the thickness.

For the crumble :

100 g European butter 50 g T55 flour
100 g oats 5 g fleur de sel
100 g caster sugar

Method :

Mix all ingredients together to a fine crumble. Spread over a baking tray. Bake at 165°C for 10 to 15 minutes.

For the fig marmalade :

355 g SICOLY® purple fig purée 5 g citric acid
300 g caster sugar 2 fresh figs
50 g glucose 1 drop of red food colouring
7 g yellow pectin

Method :

Mix 50 g of sugar with the pectin in a separate bowl. Heat SICOLY® fig purée to 50°C and add the sugar and pectin mix little by little. Increase the heat and add glucose and the rest of the sugar. Cook to 103°C and leave to cool down. Mix with the fresh figs until smooth.

For the mascarpone mousse :

450 g 35% fat cream 120 g caster sugar
50 g SICOLY® fig purée 120 g egg yolks
2 Tahiti vanilla pods 6 g bronze gelatin

Method :

Bring cream, SICOLY® fig purée and Vanilla pods to a boil. Pour the mixture over the egg yolks and sugar. Temper to 83°C. Add the gelatin and let it set overnight. The day after, whip together with mascarpone.

For the chocolate box :

400 g white chocolate
400 g caramel chocolate

Method :

Mix both chocolates together and temper. Mould into a box-shaped mould. Colour with cocoa colouring after crystallisation.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Cut the almond biscuit and place at the bottom of the chocolate box. Place the crumble on top. Pipe a large amount of fig marmalade on top. Fill the box until the top with the whipped mascarpone mousse and close the chocolate box.