



DONUT MANDARINE ET FLEUR D'ORANGER

Mandarin and orange blossom donut

SEBASTIAN PETTERSSON

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





DONUT MANDARINE ET FLEUR D'ORANGER

Mandarin and orange blossom donut

Pour 10 portions :

Pour le donut :

25 g beurre européen	70 g sucre roux fin
25 g huile d'amande	5 g levure sèche
250 g lait 3% MG	5 g sel
50 g oeufs	375 g farine T55

Procédé :

Chauffer le beurre, l'huile le lait et les oeufs à 42°C. Retirer du feu et ajouter le sucre. Mélanger jusqu'à dissolution. Ajouter la levure et le sel.

Ajouter la farine et travailler au crochet dans un robot pendant 10 minutes. Débarrasser dans un bol et couvrir. Laisser reposer jusqu'au lendemain.

Étaler à 5 mm. Détailler en cercle de ø 100mm avec un trou de ø 60mm au centre. Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Frire dans l'huile à 165°C.

Pour le glaçage donut au chocolat :

300 g chocolat Opalys Valrhona	100 g feuilletine
100 g beurre de cacao	

Procédé :

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao. Mettre la feuilletine dans un bol séparé.

Tremper le donut jusqu'à la moitié dans le chocolat puis tremper dans la feuilletine pour recouvrir.

Pour le gelcrem mandarine :

300 g jus de mandarine BIO SICOLY®	50 g Gelcrem à froid Sosa
100 g jus de konatsu SICOLY®	

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte fine. Tamiser et mettre en poche à douille.

Pour la pâte de fruit à la mandarine :

140 g jus de mandarine BIO SICOLY®	3 g pectine jaune
30 g sirop de glucose	4 g acide citrique
70 g sucre semoule	3 g Vodka

Procédé :

Chauffer le jus de mandarine BIO SICOLY® et le glucose à 30-35°C. Dans un bol séparé, mélanger le sucre et la pectine. Verser le mélange sucre-pectine dans la première préparation. Cuire à 106°C. Dissoudre l'acide citrique dans la vodka et ajouter au mélange.

Placer en moule silicone et laisser figer.

Pour la gelée mandarine :

300 g jus de mandarine BIO SICOLY®	1,5 g agar agar
25 g sucre semoule	3 g feuilles de gélatine bronze

Procédé :

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Chauffer tous les ingrédients sauf la gélatine à 103°C.

Ajouter la gélatine et laisser figer. Détailler en cercle de ø 80mm.

Pour la ganache montée fleur d'oranger :

225 g crème 35% MG	1 gousse de vanille de Tahiti
25 g sirop de glucose	305 g chocolat Opalys Valrhona
25 g sucre inverti	580 g crème 35% MG
1 mandarine	5 gouttes d'eau de fleur d'oranger

Procédé :

Faire chauffer la crème, le glucose, le sucre inverti, la peau de la mandarine et la vanille à 103°C. Fondre le chocolat à moitié le chocolat. Verser la première préparation sur le chocolat. Bien mélanger afin de créer une émulsion.

Ajouter la crème froide et mélanger à nouveau. Laisser figer toute jusqu'au lendemain.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger et monter au batteur.

MONTAGE ET FINITIONS :

A l'aide d'une douille spéciale, remplir le donut de gelcrem mandarine.

Pocher la ganache montée fleur d'oranger sur le dessus. Disposer trois morceaux de pâte de fruit.

Garnir de zestes de mandarine et d'herbes fraîches.

Finir en plaçant le disque de gelée sur le dessus.



DONUT MANDARINE ET FLEUR D'ORANGER

Mandarin and orange blossom donut

For 10 portions :

For the donut :

25 g European butter	70 g brown farine sugar
25 g almond oil	5 g dry yeast
250 g milk 3% fat	5 g salt
50 g Eggs	375 g T55 flour

Method :

Heat up butter, oil, milk and eggs to 42°C. Off the heat, add the sugar. Mix until it dissolves. Add yeast and salt. Add flour and work with a kitchen assistant with a hook for 10 minutes. Place in a bowl and cover. Allow to proof overnight.

Roll to a 5mm thickness. Cut with a ø 100mm ring and a ø 60mm hole in the center. Proof in room temperature until it doubles in size.

Fry in oil at 165°C.

For the donut chocolate coating :

300 g Valrhona Opalys chocolate	100 g feuilletine
100 g cocoa butter	

Method :

Melt the chocolate and cocoa butter together. Place the feuilletine in a separate bowl.

Dip the donut halfway in the chocolate mixture and then dip in the feuilletine to cover.

For the mandarin gelcrem :

300 g SICOLY® organic mandarin juice	50 g Sosa Gelcrem cold
100 g SICOLY® konatsu juice	

Method :

Mix all ingredients together to a fine paste. Strain and place into pipping bags.

For the mandarin pâte de fruit :

140 g SICOLY® organic mandarin juice	3 g Yellow pectin
30 g glucose syrup	4 g Citric acid
70 g caster sugar	3 g Vodka

Method :

Heat **SICOLY® organic mandarin juice** and glucose to 30-35°C. Mix caster sugar and pectin in a separate bowl. Add the sugar and pectin mix it to the hot mixture. Cook to 106°C. Dissolve the citric acid in vodka and add to the mixture. Pour inside silicon moulds and leave to set.

For the mandarin «jello» :

300 g SICOLY® organic mandarin juice	1,5 g agar agar
25 g caster sugar	3 g gelatin sheets bronze

Method :

Soak the gelatine leaves in cold water. Cook all ingredients except the gelatine to 103°C. Add the gelatine and leave to set. Cut with an ø 80mm ring.

For the whipped orange blossom ganache :

225 g 35% fat cream	1 Tahiti vanilla pod
25 g glucose syrup	305 g Valrhona Opalys chocolate
25 g inverted sugar	580 g 35% fat cream
1 mandarin	5 drops of orange blossom water

Method :

Heat up the cream, glucose, inverted sugar, peels of mandarine and vanilla to 103°C. Semi melt the chocolate and pour the first mixture when hot over the chocolate. Mix well for emulsion. Add the cold cream and mix once again. Leave to set overnight. Add 5 drops of orange blossom and whip.

ASSEMBLY AND FINISHES :

- Use a filling nozzle to insert the mandarin gel creme into the donuts. Pipe the whipped ganache on top.
- Place three pate de fruits on top.
- Garnish with mandarine peels and fresh herbs.
- Finish off by placing the ring of jello on the top.