



ROLL CAKE EXOTIQUE

Exotic roll cake

Quentin Bailly
CHAMPION DU MONDE

QUENTIN BAILLY

Champion du monde de pâtisserie 2013





ROLL CAKE EXOTIQUE

Exotic roll cake

Pour 1 feuille 38x58 cm :

Pour le biscuit pâte à choux coco QB :

76,4 g lait entier	125 g jaunes d'oeufs
29,4 g lait de coco	73,5 g oeufs entiers
88,2 g crème de coco sans sucres ajoutés SICOLY®	184 g blancs d'oeufs
29,4 g sucre cristal (1)	88,2 g sucre cristal (2)
105,8 g farine T55	

Procédé :

Faire chauffer le lait, le lait de coco, la **crème de coco SICOLY®** et le sucre (1) jusqu'à frémissement. Ajouter la farine tamisée puis détendre à chaud progressivement avec les jaunes et les oeufs. Régler au lait chaud la texture si nécessaire.

En parallèle, monter les blancs avec le sucre (2). Ajouter au premier mélange tiède.

Couler 800 g de biscuit par feuille silicone sur 1 cm d'épaisseur pour ensuite rouler. Cuire à 160°C pendant 9 minutes, clef ouverte.

Pour le confit banane, passion et citron vert QB :

53,5 g jus de passion sans sucres ajoutés SICOLY®	36,4 g sucre cristal
50,9 g purée de banane BIO SICOLY®	2,5 g pectine NH
78,9 g jus de citron vert BIO sans sucres ajoutés SICOLY®	

Procédé :

Fondre les **purées et jus SICOLY®** ensemble. Mélanger le sucre à la pectine puis ajouter aux purées fondues froides. Porter à ébullition pendant 30 secondes et cuire à 48°BRIX. Laisser refroidir légèrement et couler de suite.

Pour la mousse banane QB :

Masse gélatine 1/6 :	153,6 g purée de banane BIO SICOLY®
17,9 g eau plate	45,8 g sucre inverti
3 g gélatine poudre 200 bloom	7,6 g Rhum ambré agricole AOC Martinique
	22,9 g masse gélatine 1/6
	72,2 g crème 35%

Procédé :

Commencer par la préparation de la masse gélatine.

Mélanger la gélatine poudre 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 à nouveau figer au frais avant utilisation.

Chauffer la **purée de banane BIO SICOLY®** avec le sucre inverti à 60°C. Ajouter le rhum et la masse gélatine. A 25°C, ajouter la crème.

Pour la chantilly citron vert QB :

Masse gélatine 1/6 :

8,6 g eau plate
1,4 g gélatine poudre 200 bloom

59,9 g crème 35% (1)	36 g mascarpone
1,4 g zestes de citron vert	10,1 g masse gélatine 1/6
18 g sucre semoule	119,8 g crème 35% (2)
4,8 g jus de citron vert BIO SICOLY®	

Procédé :

Commencer par la préparation de la masse gélatine.

Mélanger la gélatine poudre 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 à nouveau figer au frais avant utilisation.

Chauffer la crème (1) avec le sucre et les zestes préalablement hachés à 70°C. Laisser infuser pendant 10 minutes. Chinoiser, compléter en humidité puis chauffer à nouveau. Ajouter le **jus de citron vert**

BIO SICOLY® chauffé au micro-ondes au mélange chaud. Ajouter la masse gélatine, la crème (2) ainsi que le mascarpone et mixer.

Réserver au frais avant le montage la veille.

Pour le nappage à pulvériser QB :

8,2 g eau plate	4,1 g glucose DE 38
2,1 g sucre semoule	20,6 g nappage neutre

Procédé :

Chauffer l'eau, le sucre et le glucose ensemble. Ajouter le nappage et porter à ébullition.

Utiliser à environ 80°C pour réaliser un choc thermique.

Pour le sel de citron vert QB :

Procédé :

Étaler 3 g de zestes en étuve sur feuilles ou en deshydrateur pendant 48 heures.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.

MONTAGE ET FINITIONS :

La veille, réaliser la chantilly citron vert (250g) et conserver au frais. Réaliser également la mousse banane (300 g) et passer au dur pour le montage.

Le jour-même, une fois le biscuit (800 g) cuit, laisser refroidir à couvert sous une feuille. La retirer une fois complètement refroidi.

Cuire le confit (200 g) et étaler à chaud sur la feuille de biscuit. Monter la chantilly et étaler sur la feuille de biscuit.

Déposer l'insert exotique / mousse banane sur la base chantilly et rouler en serrant suffisamment. Passer au frais (4°C) pendant 2 heures minimum. Détailler en rouleaux de 17 cm.

Monter le reste de chantilly et étaler grossièrement sur le dessus pour former une «crinière». Placer au surgélateur pendant 15 minutes, le temps de préparer le nappage à pulvériser.

Napper intégralement le cake, biscuit et chantilly compris, puis saupoudrer le dessus de sel de citron vert et les côtés de noix de coco râpée. Terminer par des points de confit.



ROLL CAKE EXOTIQUE

Exotic roll cake

For 1 sheet 38x58 cm :

For the coconut choux pastry QB :

76,4 g whole milk	125 g egg yolks
29,4 g coconut milk	73,5 g whole eggs
88,2 g SICOLY® unsweetened coconut cream	184 g egg whites
29,4 g crystal sugar (1)	88,2 g crystal sugar (2)
105,8 g T55 flour	

Method :

Heat the milk, coconut milk, **SICOLY® coconut milk** and the sugar (1) to a light simmer. Add the sieved flour and dilute progressively with the egg yolks and whole eggs. Adjust the texture with hot milk if necessary.

At the same time, whip the egg whites with the sugar (2). Add to the previous mixture while warm. Pour 800 g of biscuit per silicon sheet to a thickness of 1 cm to roll it easily. Bake at 160°C for 9 minutes in an open oven.

For the banana, passion fruit and lime confit QB :

53,5 g SICOLY® unsweetened passion fruit juice	36,4 g crystal sugar
50,9 g SICOLY® organic banana purée	2,5 g NH pectin
78,9 g SICOLY® organic lime juice	

Method :

Melt all **SICOLY® purées and juices** together. Mix pectin and sugar together and add to the cold melted purées. Boil for 30 seconds and cook to 48° BRIX. Leave to cool down slightly and use directly.

For the banana mousse QB :

Gelatin mass 1/6 :	153,6 g SICOLY® organic banana purée
17,9 g still water	45,8 g inverted sugar
3 g 200 bloom powdered gelatin	7,6 g farm dark rum AOC Martinique
	22,9 g gelatin mass 1/6
	72,2 g 35% fat cream

Method :

Start with 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.

Heat **SICOLY® organic banana purée** with inverted sugar to 60°C. Add the dark rum and the gelatin mass. At 25°C, add the cream.

For the lime chantilly QB :

Gelatin mass 1/6 :

8,6 g still water
1,4 g 200 bloom powdered gelatin

59,9 g 35% fat cream (1)	36 g mascarpone
1,4 g lime zests	10,1 g gelatin mass 1/6
18 g caster sugar	119,8 g 35% fat cream (2)
4,8 g SICOLY® organic lime juice	

Method :

Start with 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.

Heat the cream (1) with sugar and the chopped zests to 70°C. Leave to infuse for 10 minutes. Finely strain, adjust the humidity and heat again. Add **SICOLY® organic lime juice** previously heated in the micro-wave in the hot mixture. Add the gelatin mass, cream (2) and mascarpone and mix. Prepare the day before the assembly and store in the fridge meanwhile.

For the spray glazing QB :

8,2 g still water	4,1 g DE 38 glucose
2,1 g caster sugar	20,6 g neutral glaze

Method :

Heat together water, sugar and glucose. Add the neutral glaze and bring to a boil. Use at approximately 80°C to create a thermal shock.

For the lime salt QB :

Method :

Spread out 3 g of lime zests on a baking sheet in the oven or in a dehydrator for 48 hours. Mix to obtain a fine powder.

ASSEMBLY AND FINISHES :

The day before, prepare the lime chantilly (250 g) and store in the fridge. Prepare also the banana mousse (300 g) and deep freeze before the assembly.

The next day, Once the choux biscuit is cooked (800 g), leave to cool down under a baking parchment paper sheet. Peel off once completely cold.

Cook the confit (200 g) and spread out on the biscuit while still hot. Whip the chantilly and spread out on the biscuit. Place the insert, made with **SICOLY® exotic log insert** and banana mousse, onto the base and roll strictly. Store in the fridge (4°C) for 2 hours minimum. Cut into 17 cm rolls.

Whip the rest of the chantilly and spread out roughly to create a «mane» effect. Deep freeze for approximately 15 minutes, while preparing the spray glazing.

Glaze the whole cake, including biscuit and chantilly and sprinkle the top with lime salt and the sides with grated coconut. Finish off with some dots of confit.