



## VERRINE BERGAMOTE

*Bergamot "verrine"*

---

**JEAN-SEBASTIEN CLAPIE**

Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel  
Tokyo - JAPON





## VERRINE BERGAMOTE

### Bergamot "verrine"

Pour 25 personnes :

#### Pour la crème anglaise citron-vert orange :

250 g crème	1/2 zeste d'orange
60 g sucre semoule	1/2 zeste de citron vert
60 g jaunes d'oeufs	1,5 g gélatine en feuilles 200 bloom

#### Procédé :

Infuser la crème avec les zestes d'orange et de citron vert pendant 10 min.  
Passer la préparation et reposer la crème infusée puis rajouter la quantité nécessaire de crème pour avoir le même poids qu'au départ.  
Chauffer la crème puis ajouter la gélatine. Verser sur le mélange jaune-sucre et réaliser la crème anglaise.

#### Pour le biscuit safran :

300 g oeuf	125 g sucre semoule
100 g jaunes d'oeufs	Q.S. safran en poudre
120 g farine	

#### Procédé :

Dans un batteur, verser le sucre, les jaunes d'oeufs et 50g d'oeuf. Rajouter le safran en poudre. Monter la préparation au batteur et rajouter les oeufs petit à petit jusqu'à obtenir une texture ruban.  
Rajouter la farine en pluie et mélanger délicatement avec une maryse.  
Étaler sur une plaque 40x60 cm et cuire à 180°C pendant environ 7 minutes.  
A la sortie du four, débarrasser sur une grille et emporte-pièces à la taille des verrines.

#### Pour la gelée de bergamote :

100 g eau	50 g sucre semoule
100 g jus de bergamote SICOLY®	6 g gélatine en feuilles 200 bloom

#### Procédé :

Chauffer l'eau et le sucre puis ajouter la gélatine. Refroidir la préparation à environ 30°C. Ajouter le jus de bergamote SICOLY® et couler dans un bac plastique. Réserver au réfrigérateur pendant 12 h.

#### MONTAGE ET FINITIONS :

Couler la crème anglaise dans les verrines (environ ¼ de la verrine). Laisser prendre au réfrigérateur.  
Poser un biscuit safran au-dessus. Prélever des segments de pamplemousse roses et blancs. Couper en brunoise. Ajouter sur le dessus.  
Mettre le bloc de gelée de bergamote dans un batteur et mixer pour obtenir une texture de granité. Déposer délicatement au-dessus de la brunoise de pamplemousse.  
Décorer avec une feuille de menthe.

Serves 25 people :

#### For the lime and orange custard cream :

250 g cream	1/2 orange zest
60 g caster sugar	1/2 lime zest
60 g egg yolks	1,5 g gelatin leaves 200 bloom

#### Method :

Infuse cream with orange and lime zests for 10 minutes.  
Sieve the infused cream and weight the mixture. Add the necessary quantity of cream to obtain the same starting weight.  
Heat cream and add gelatin. Pour over egg yolks and sugar mix to prepare a custard cream.

#### For the saffron biscuit :

300 g eggs	125 g caster sugar
100 g egg yolks	Q.S. powdered saffron
120 g flour	

#### Method :

In a mixer, place sugar, egg yolks and 50 g of eggs. Add powdered saffron. Whisk in the mixer to obtain a smooth and elastic dough with a ribbon-like texture.  
Sprinkle flour and delicately mix with a rubber spatula.  
Spread out on a 40x60 cm baking frame and bake at 180°C for about 7 minutes.  
When out of the oven, set aside on a cooling rack and cut out with a cookie-cutter at the size of the "verrine" shot glass.

#### For the bergamot jelly :

100 g water	50 g caster sugar
100 g SICOLY® bergamot juice	6 g gelatin leaves 200 bloom

#### Method :

Heat water with sugar and then add gelatin. Allow to cool down at approximately 30°C. Add SICOLY® bergamot juice and place into a plastic tray. Store in the fridge for 12 h.

#### ASSEMBLY AND FINISHES :

Place custard cream inside the "verrine" shot glass (approximately ¼ high). Allow to set in the fridge.  
Place one saffron biscuit on top. Cut out segments of white and pink grapefruits and cut into "brunoise" dice. Place on top of the biscuit.  
Place the block of bergamot jelly inside a blender and mix to obtain a granita texture. Place delicately on top of the grapefruit brunoise.  
Finish off by decorating with a mint leaf.