



CHARLOTTE FRAMBOISE CAFÉ
Coffee and raspberry Charlotte

Quentin Bailly
CHAMPION DU MONDE

QUENTIN BAILLY

Champion du monde de pâtisserie 2013





CHARLOTTE FRAMBOISE CAFÉ

Coffee and raspberry Charlotte

Recette pour 3 entremets de ø20 cm et 5 cm de haut :

Pour le biscuit cuillère QB :

255 g blancs d'œufs	159,4 g farine T55
159,4 g sucre cristal (1)	106,3 g féculé de pomme de terre
170 g jaunes d'œufs	18,6 g sucre glace
106,3 g sucre cristal (2)	

Procédé :

Monter les blancs en ajoutant en trois fois le sucre cristal (1). En parallèle blanchir les jaunes avec le sucre cristal (2).

Ajouter la farine et la féculé tamisées ensemble puis ajouter progressivement les blancs montés à l'écumoire, en prenant soin de ne pas faire retomber le volume.

Pocher ensuite des plaques à l'aide d'une douille n°12 sur une feuille silicone ou feuille de cuisson toile cirée.

Saupoudrer deux fois de sucre glace avant cuisson pour le faire perler. Cuire à 175°C pendant 7 minutes.

Pour la masse gélatine pour mousse légère framboise QB :

80,5 g eau
13,4 g gélatine poudre 200 bloom

Procédé :

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.

Pour la pâte à bombe pour mousse légère framboise QB :

58 g jaunes d'œufs	43,5 g sucre
24,2 g œufs	29 g eau

Procédé :

Pocher à 83°C au bain marie le mélange jaunes, œufs, sucre, et eau. Monter à vitesse moyenne.

Arrêter avant complet refroidissement et utiliser immédiatement.

Pour la mousse légère framboise QB :

469,3 g purée de framboise non sucrée SICOLY®

39,9 g beurre doux	23,5 g eau de vie de framboise
37,5 g sucre de coco	131,4 g pâte à bombe de base
93,9 g masse gélatine 1/6	314,5 g crème 35% MG

Procédé :

Commencer par la réalisation de la pâte à bombe (minimum 300 g) et monter en texture mousseuse la crème.

Chauffer une partie de la **purée de framboise SICOLY®** et le sucre de coco à 70°C, ajouter le beurre et la masse gélatine pour les faire fondre.

Ajouter l'eau de vie et laisser refroidir à 23°C. Compléter en eau.

Détendre la pâte à bombe avec la crème mousseuse puis verser progressivement la base framboise en filet et mélanger délicatement.

Couler de suite.

Pour l'imbibage café QB :

58,8g sucre cristal	1,8 g eau de vie de framboise
47,1, g eau	0,6 g chicorée en poudre
11,8 g purée de framboise non sucrée	
SICOLY®	

Procédé :

Bouillir l'ensemble et réserver au chaud pour utilisation.

Pour la chantilly café QB :

<u>Pour la masse gélatine 1/6 :</u>	170,2 g crème 35% MG
7,3 g eau	25,5 g sucre roux
1,2 g gélatine poudre 200 bloom	42,6 g café en grains
	8,5 g masse gélatine 1/6
	85,1 g mascarpone
	255,3 g crème 35% MG
	8,5 g extrait de café

Procédé :

Commencer la préparation de la masse gélatine en procédant comme précédemment pour la mousse légère framboise.

Chauffer la crème à 70°C. Hors du feu, ajouter le café en grain, filmer et laisser infuser 20 minutes.

Chinoiser et compléter en eau. Ajouter le sucre et faire fondre à 50°C. Verser sur le mascarpone et l'extrait de café. Mixer.

Filmer et laisser au frais minimum 12 heures avant réalisation.

Pour le saupoudrage café moulu QB :

6,4 g sucre neige décor
8,6 g café moulu

Procédé :

Mélanger l'ensemble.

DRESSAGE :

Pocher des ronds de biscuits cuillères (avec une douille diamètre 12) de ø18 cm soit 100 g.

Pocher des plaques de biscuits en bande pour le tour de 5 x 60 cm soit 145 g par bande.

Pocher les dessus «rond ajouré» de ø 18 cm à la douille Saint-Honoré, soit 80 g par rond. Saupoudrer deux fois de sucre glace avant cuisson.

Laisser refroidir complètement les biscuits puis emballer et réserver pour le lendemain.

Dans un cercle de ø 20 cm, sans film plastique, insérer le fond de biscuit cuillère et imbiber au sirop chaud.

Couler 125 g de mousse framboise puis ajouter l'**INSERT DISQUE FRAMBOISE SICOLY®** ø 18 cm. Recouvrir de 125 g de chantilly café et terminer par 245 g de mousse framboise. Déposer sur le dessus le rond ajouré de biscuit cuillère.

Bloquer au surgélateur.

Pocher des boules avec le reste de chantilly café sur le milieu. Saupoudrer le tour et le dessus de mélange café moulu.

Finir par le décor de fruits frais sur le milieu et de la paillette d'or.



CHARLOTTE FRAMBOISE CAFÉ

Coffee and raspberry Charlotte

Recipe for 3 ø20 cm and 5cm-high entremets cakes :

For the sponge finger QB :

255 g egg whites	159,4 g T55 flour
159,4 g crystal sugar (1)	106,3 g potato starch
170 g egg yolks	18,6 g icing sugar
106,3 g crystal sugar (2)	

Method :

Whip the egg whites and add the crystal sugar (1) in three times. At the same time, whisk egg yolks with crystal sugar (2).

Add the flour and potato starch sieved together to the yolk mixture and add progressively the whipped egg whites with a whisk.

MAKE SURE NOT TO BRING THE VOLUME OF THE DOUGH DOWN.

Pipe onto baking trays lined with a silicon sheet using a n°12 nozzle.

Sprinkle twice with icing sugar before baking. Bake at 175°C for 7 minutes.

For the mass gelation for the light raspberry mousse QB :

80,5 g water	
13,4 g powdered gelatin 200 bloom	

Method :

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.

For the base mousse for the light raspberry mousse QB :

58 g egg yolks	43,5 g sugar
24,2 g eggs	29 g water

Method :

Poach at 83°C in a Bain-Marie the egg yolks, eggs, sugar and water mixed together. Whisk in a mixer at medium speed. Stop before completely cooled down and use immediately.

For the light raspberry mousse QB :

469,3 g SICOLY® no added sugar raspberry purée	
39,9 g unsalted butter	23,5 g raspberry liquor
37,5 g coconut sugar	131,4 g mousse base
93,9 g gelatin mass 1/6	314,5 g 35% fat cream

Method :

Start with preparing the mousse base (300 g minimum) and whip cream until light and fluffy.

Heat part of the SICOLY® raspberry purée with sugar at 70°C, then add the butter and gelatin mass to melt them.

Add the raspberry liquor and leave to cool down to 23°C. Complete with water. Thin the mousse base with whipped cream and pour gradually onto the raspberry mixture. Fold in delicately.

Pour immediately.

For the coffee soaking syrup QB :

58,8g crystal sugar	1,8 g raspberry liquor
47,1, g water	0,6 g powdered chicory
11,8 g SICOLY® no added sugar	
raspberry purée	

Method :

Boil all ingredients together and keep warm until use.

For the coffee chantilly cream QB :

For the gelatin mass 1/6 :	170,2 g 35% fat cream
7,3 g water	25,5 g brown sugar
1,2 g powdered gelatin 200 bloom	42,6 g coffee beans
	8,5 g gelatin mass 1/6
	85,1 g mascarpone
	255,3 g 35% fat cream
	8,5 g coffee extract

Method :

Start by preparing the gelatin mass following the same method as for the one made before for the light raspberry mousse.

Heat cream to 70°C. Off the heat, add the coffee beans, cover with cling film and leave to infuse for 20 minutes. Finely strain and complete with water. Add the sugar and melt it at 50°C. Pour onto the mascarpone mixed with coffee extract. Mix.

Cover with cling film and store in the fridge for 12 hours minimum before use.

For the ground coffee dusting QB :

6,4 g decor snow sugar
8,6 g ground coffee

Method :

Mix all ingredients together.

ASSEMBLY :

Pipe ø 18 cm circles of finger sponge with a ø 12 pipping nozzle (100 g per circle).

Pipe 5 x 60 cm sponge finger stripes for the outside of the entremets cake (145g per stripe).

Pipe ø 18 cm openwork circles of finger sponge using a Saint-Honoré nozzle (80g per circle). Sprinkle twice with icing sugar before baking. Allow to cool down completely and wrap them to use the next day.

Inside a ø 20 cm circle, with no cling film inside, place the first circle of sponge biscuit, previously soaked in hot coffee syrup.

Pour 125 g of light raspberry cream and add SICOLY® Ø 18 CM RASPBERRY INSERT. Cover with 125 g of coffee chantilly and finish with 245 g of light raspberry mousse. Place the openwork finger sponge circle on the top.

Deep freeze.

Pipe balls with the rest of the coffee chantilly in the middle. Sprinkle the top and the side of the cake with the ground coffee dusting.

Finish with a decoration of fresh berries in the middle of the cake and some gold glitter.