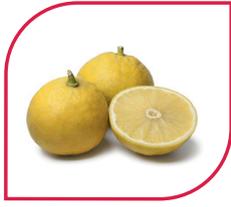
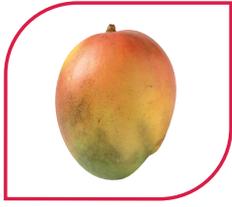




Idée recette de Yann Brys



Bilboquet Marron, Mangue et Bergamote
Chestnut, Mango and Bergamot
Cup-and-ball



Idée recette Yann BRYs 

Meilleur ouvrier de France - Best worker in France - Dallojou Paris - France

Bilboquet Marron, Mangue et Bergamote

Français

Recette pour 25 Sucettes

Pâte sucrée

- 70 g beurre
- 250 g farine ordinaire T55
- 38 g œufs
- 93 g sucre glace
- 0.5 g sel fin
- 25 g poudre d'amande

Procédé :

Mélanger le beurre pommade et le sucre glace. Incorporer les œufs et mélanger légèrement. Ajouter la farine et le sel. Fraser sur le marbre et laisser reposer à +4°C. Étaler la pâte, épaisseur 1,8 mm. Détailler des disques de 3 cm, percés. Cuisson sur Silpain à 165°C pendant 8 minutes environ.

Crème aux marrons

- 350 g pâte de marron IMBERT®
- 175 g crème de marron IMBERT®
- 75 g sirop à 30°B
- 10 g vieux rhum



Procédé :

Détendre la pâte de marron avec le sirop et le rhum tiède, ajouter la crème de marron.

Compotée de mangue et bergamote

- 150 g purée de mangue SICOLY®
- 100 g jus de bergamote SICOLY®
- 50 g sucre semoule
- 10 g pectine NH 325

Procédé :

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de mangue et le jus de bergamote SICOLY®. A 40°C, ajouter le mélange sucre et pectine. Donner une ébullition et refroidir à 4°C. Mixer avant utilisation.

Enrobage couleur marron

- 200 g pâte à glacer brune
- 75 g couverture ivoire
- 25 g couverture noire 64%
- 34 g beurre de cacao blanc
- 6 g beurre de cacao rouge
- 3 g beurre de cacao vert
- 4 g beurre de cacao bleu

Procédé :

Fondre les ingrédients ensemble et utiliser à 30°C.

Chantilly marron

- 300 g crème liquide
- 75 g pâte de marron IMBERT®
- 1 gousse de vanille
- 10 g sucre glace
- 0.4 g xanthane

Procédé :

Mixer la pâte de marron avec la crème bien froide et la vanille grattée. Fouetter pour monter légèrement et ajouter le sucre glace mélangé au xanthane.

Montage

Garnir à mi-hauteur les billes de chocolats au lait (préalablement moulées dans des moules polycarbonate de 2,5 cm) avec la crème aux marrons. Ajouter de la compotée de mangue à la bergamote. Planter un bâton de sucettes préalablement trempé dans du chocolat. Laisser refroidir à +4°C. Tremper dans l'enrobage couleur marron. Ajouter un disque de pâte sucrée. Pocher la chantilly marron en surface avec une douille cannulée. Ajouter un disque d'orange légèrement confit.

Chestnut, Mango and Bergamot Cup-and-ball

Anglais

Recipe for 25 Lollies

Sweet dough

- 70 g butter
- 250 g plain flour (T55)
- 38 g eggs
- 93 g icing sugar
- 0.5 g fine salt
- 25 g ground almond

Method:

Mix the softened butter and the icing sugar together. Incorporate the eggs and mix lightly. Add the flour and salt. Knead on a marble surface and leave to rest at +4°C. Roll out the dough, to a thickness of 1.8mm. Cut into 3cm disks, pierced. Bake on a Silpain baking mat at 165°C for approximately 8 minutes.

Chestnut cream

- 350 g IMBERT® chestnut paste
- 175 g IMBERT® chestnut cream
- 75 g syrup at 30° Baumé
- 10 g aged rum



Method:

Dilute the chestnut paste with the syrup and lukewarm rum. Add the chestnut cream.

Mango and bergamot compote

- 150 g SICOLY® mango purée
- 100 g SICOLY® bergamot juice
- 50 g caster sugar
- 10 g pectin NH325

Method:

Mix together the sugar and pectin. Heat the SICOLY® mango purée and bergamot juice. At 40°C, add the sugar and pectin mixture. Bring to the boil and then cool to 4°C. Blend before use.

Brown coloured coating

- 200 g brown compound coating
- 75 g ivory couverture chocolate
- 25 g dark couverture chocolate, 64%
- 34 g white cocoa butter
- 6 g red cocoa butter
- 3 g green cocoa butter
- 4 g blue cocoa butter

Method:

Melt all the ingredients together and use at 30°C.

Chestnut Chantilly

- 300 g single cream
- 75 g IMBERT® chestnut paste
- 1 vanilla pod
- 10 g icing sugar
- 0.4 g xanthan

Method:

Blend the chestnut paste with the very cold cream and the grated vanilla. Lightly whip and then add the icing sugar mixed with the xanthan.

Finishing

Half-fill the milk chocolate balls (previously moulded in 2.5 cm polycarbonate moulds) with the chestnut cream. Add the mango and bergamot compote. Insert a lolly stick previously dipped in chocolate. Leave to cool to +4°C. Dip in the brown coloured coating. Add a sweet dough disk. Pipe the chestnut Chantilly onto the surface using a fluted nozzle. Add a lightly candied orange disk.