

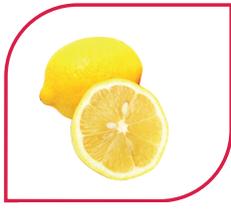


Idée recette de Jordi Puigvert



Pomme gourmande

Green apple ripe and raw



Idée recette Jordi Puigvert 
Sweet'n go - Girona - Espagne

Pomme rôtie dans une sauce caramel
Roasted apple in caramel sauce
Crème citron gingembre
Lemon and ginger cream
Sablé breton
Sablé breton



Glaçage de pomme
Apple glazing
Crèmeux aux Spéculoos
Speculoos creamy
Mousse de pomme verte
Green apple mousse

Pomme gourmande

Français

Green apple ripe and raw

Anglais

Recette pour 20 pièces
Mousse de pomme verte

100 g jus de pomme
6 feuilles de gélatine
400 g **purée de pomme verte SICOLY®**
100 g meringue italienne
300 g crème semi-fouettée

Procédé :
Chauffer le jus de pomme à 65°C. Retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine préalablement plongées dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Ajouter la **purée de pomme verte SICOLY®** et remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser la préparation dans la meringue italienne et mélanger délicatement jusqu'à obtenir une consistance homogène. Incorporer ensuite la crème semi-fouettée au mélange de purée. Remplir les moules ronds Silikomart de taille moyenne.

Crèmeux aux Spéculoos

125 g crème
125 g lait
25 g sucre
1,7 g carraghénane iota Sosa
0,5 g gomme de caroube Sosa
30 g biscuits Speculoos

Procédé :
Mélanger le sucre, la iota et la gomme de caroube. Verser le lait et la crème dans une casserole. Ajouter ces premiers ingrédients au lait et à la crème et remuer. Chauffer jusqu'à ébullition sans cesser de remuer. Retirer du feu et ajouter les biscuits. Passer au mixeur plongeant et remplir les mini-moules ronds Silikomart.

Pomme rôtie dans une sauce caramel

150 g **cubes de pommes vertes 10x10x10 SICOLY®**
200 g* sauce caramel

* Pour la sauce caramel, chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée et verser ensuite, hors du feu, un peu d'eau afin d'obtenir une sorte de sauce légère.

Procédé :
Faire chauffer les **cubes de pommes vertes SICOLY®** dans la sauce caramel jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement tendres. Laisser refroidir.

Glaçage à la pomme

150 g eau
300 g sucre
300 g glucose liquide
200 g lait concentré
110 g* masse de gélatine
QS colorant jaune
QS colorant vert

* Pour la masse de gélatine, ajoutez 6 g d'eau pour 1 g de gélatine en poudre ou feuille de gélatine 180 Bloom. Hydrater la gélatine avec l'eau et chauffer ensuite jusqu'à ce qu'elle soit fondue.

Procédé :
Faire chauffer le sucre, le glucose et l'eau à 106°C. Verser le lait concentré et la masse de gélatine et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser refroidir à 20 - 25°C. C'est prêt.

Crème citron gingembre

200 g **purée de citron SICOLY®**
300 g sucre
300 g œufs
27 g gelcrem à chaud Sosa
30 g gingembre liquide

Procédé :
Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur. Porter le mélange à ébullition en remuant constamment. Retirer du feu, mélanger de nouveau au batteur et laisser refroidir.

Sablé breton

250 g beurre doux
40 g **zestes d'orange semi-confits SICOLY®**
225 g sucre
110 g jaune d'œufs
2,5 g sel
325 g farine
10 g levure chimique

Procédé :
Mélanger le beurre, les **zestes d'orange semi-confits SICOLY®** finement hachés et le sucre à l'aide du batteur plat du Kitchen Aid (robot de cuisine). Ajouter les jaunes d'œufs petit à petit. Mélanger ensuite la farine avec la levure et verser le mélange dans le robot. Mélanger le tout avec le batteur plat jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures. Abaisser la pâte à 0,4 cm d'épaisseur et faire cuire dans des moules ronds de Ø 4 cm à 170°C jusqu'à ce que les sablés soient dorés.

Finitions

Une fois le crèmeux aux Spéculoos réalisé, remplir les moules sphériques Silikomart à moitié et y ajouter quelques cubes de pomme cuits à la sauce caramel (préalablement égouttés). Remplir entièrement la sphère avec le reste de crèmeux aux Spéculoos. Placer au congélateur. Remplir les moules sphériques Silikomart de taille moyenne avec la mousse de pomme verte et y insérer le crèmeux aux Spéculoos encore congelé. Recouvrir avec le reste de mousse et remettre au congélateur. Une fois les sphères de pomme congelées, les recouvrir avec le glaçage à la pomme en utilisant une aiguille pour les plonger dans le glaçage. Mettre un peu de crème citron gingembre au centre du sablé Breton et poser la pomme.

Recipe for 20 units
Green apple mousse

100 g apple juice
6 gelatine leaves
400 g **SICOLY® green apple purée**
100 g Italian meringue
300 g semi-whipped cream

Method:
Heat the apple juice until it reaches 65°C. Remove from the heat and add the gelatine leaves, previously soaked in cold water for 10 minutes. Add the **SICOLY® green apple purée** and stir until combined. Pour the preparation into the Italian meringue and mix carefully until combined. Then, fold the semi-whipped cream into the purée mixture. Fill round Silikomart medium size moulds with the mixture.

Speculoos creamy

125 g cream
125 g milk
25 g sugar
1,7 g Sosa iota carrageenan
0,5 g Sosa Carob gum
30 g Speculoos biscuits

Method:
Mix the sugar, iota and carob gum. Then, place the milk and cream in a saucepan. Add the first ingredients to the milk and cream and stir. Cook until boiling point, stirring. Remove from the heat and add the biscuits, then mix using an immersion blender and fill mini round Silikomart moulds with the mixture.

Roasted apple in caramel sauce

150 g **SICOLY® green apple cubes**
200 g* caramel sauce

* For the caramel sauce, cook sugar until quite dark brown in colour and then, after removing from the heat, carefully pour in some water until a sort of light sauce is obtained.

Method:
Cook the **SICOLY® green apple cubes** in the caramel sauce until golden brown and slightly soft. Cool.

Apple glazing

150 g water
300 g sugar
300 g liquid glucose
200 g condensed milk
110 g* gelatine mass
As needed, yellow colour
As needed, green colour

* For the gelatine mass, add 6 g of water for 1 g gelatine powder or gelatine leaf, 180 bloom. Hydrate the gelatine with the water and then heat until melted.

Method:
Cook the sugar, glucose and water until the temperature reaches 106°C. Pour on the condensed milk and gelatine mass and stir until combined. Leave to cool to 20 to 25°C and use.

Lemon and ginger cream

200 g **SICOLY® lemon purée**
300 g sugar
300 g whole eggs
27 g Gelcrem hot Sosa
30 g processed ginger (liquid)

Method:
Mix all ingredients together with a hand blender. Cook them until boiling point, stirring constantly. Remove from the heat, mix again with the hand blender and leave to cool.

Sablé breton

250 g butter, softened
40 g **SICOLY® semi-candied orange zests**
225 g sugar
110 g egg yolks
2,5 g salt
325 g plain flour
10 g baking powder

Method:
Mix the butter, finely chopped **SICOLY® semi-candied orange zests** and sugar in the KitchenAid mixer with the paddle. Add egg yolks gradually. Then mix the flour and baking powder and pour into the machine. Mix with the paddle until combined. Leave the dough in the fridge for 2 hours. Then roll out to a thickness of 0.4 cm and bake in round 4 cm. Ø moulds at 170°C until golden brown.

Finishing

Once the Speculoos creamy is made, half-fill the sphere Silikomart moulds and then insert some apple cubes cooked in caramel sauce and strained. Cover with more Speculoos creamy until the sphere is totally filled. Freeze.

Fill the sphere Silikomart medium size moulds with the green apple mousse and insert the still-frozen Speculoos creamy. Cover with more mousse and freeze.

Once the apple spheres are frozen, glaze with the apple glazing using a syringe to soak them into the glazing mixture.

Put some lemon and ginger cream in the middle of the sablé Breton and then attach the apple on top of it.