



FRAÎCHEUR  
*Freshness*

---

**JORDI PUIGVERT**  
Sweet'n go  
Girona - Espagne





## FRAÎCHEUR

### Freshness

Pour 15 pièces :

#### Pour le gel pomme verte et citron vert :

200 g jus de pomme verte SICOLY® 30 g sucre  
 200 g purée de pomme verte SICOLY® 3,7 g agar agar  
 30 g jus de citron vert SICOLY® Q.S. colorant naturel Sosa®

#### Procédé :

Disposer sur un Silpat des cercles de Ø 11 cm à l'intérieur de cercles de Ø 12 cm afin de faire des ronds de gélatine de 1 cm. Réserver au congélateur.

Mélanger le jus de pomme et le jus de citron vert SICOLY®, le sucre et l'agar agar et porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter la purée de pomme verte SICOLY® et le colorant naturel.

Verser le liquide entre les cercles jusqu'à 1 cm d hauteur environ. Laisser gélifier dans le réfrigérateur. Décercler.

#### Pour la pomme verte en osmose :

25 g jus de citron vert SICOLY® 2 pommes vertes  
 35 g sucre

#### Procédé :

Faire des billes de pomme verte à l'aide d'une petite cuillère pomme parisienne. Disposer-les dans un sac sous vide avec le sucre et le jus de citron. Faire le vide au 100% et laisser 1 journée au réfrigérateur.

#### Pour la ganache montée sudachi :

120 g jus de sudachi SICOLY® 140 g Chocolat Ivoire Kayambé 36%  
 250 g crème (1) 150 g Crème (2)  
 5 g gélatine or (200 bloom)

#### Procédé :

Chauffer la crème (1). Retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter la crème (2) puis le jus de sudachi SICOLY®. Mélanger et réserver au réfrigérateur pendant 6 heures.

Monter et disposer dans des moules ronds Silikomart® truffle molds.

#### Pour le glaçage vert :

250 g purée de pomme verte SICOLY® 25 g gélatine végétale en poudre  
 250 g jus de pomme verte SICOLY® Q.S. colorant vert naturel

#### Procédé :

Mélanger les ingrédients et porter à ébullition. Retirer du feu et utiliser.

#### Pour le gel monté concombre et sudachi :

100 g jus de citron vert SICOLY® 100 g sirop à 50%  
 300 g jus de concombre 12 g gélatine (feuilles)

#### Procédé :

Chauffer le sirop. Faire fondre les feuilles de gélatine préalablement hydratées dans le sirop. Ajouter le jus de citron vert SICOLY® et le jus de concombre. Laisser prendre au réfrigérateur. Monter au batteur à l'aide du fouet jusqu'à ce que l'appareil double de volume.  
 Disposer dans un cadre d'1 cm d hauteur et congeler. Démouler et détailler en dés de 1x1 cm.

#### Pour la crème citron et huile d'olive :

250 g jus de citron vert SICOLY® 25 g Gelcrem Sosa®  
 300 g oeufs entiers 120 g huile d'olive  
 250 g sucre

#### Procédé :

Mélanger les oeufs, le jus citron vert SICOLY®, le sucre et l'amidon modifié. Porter à ébullition tout en mélangeant. Retirer du feu et verser petit à petit l'huile d'olive en mixant comme une mayonnaise avec le mixeur plongeur. Refroidir à 4°C.

#### Pour le sorbet pomme verte, concombre et sudachi :

Base pour sorbet : 360 g base pour sorbet  
 500 g eau 320 g purée de pomme verte SICOLY®  
 300 g sucre 120 g jus de concombre  
 120 g dextrose 75 g jus de sudachi SICOLY®  
 247 g glucose en poudre DE 30  
 10 g stabilisateur pour sorbet  
 15 g inuline

#### Procédé :

Pour la base du sorbet :  
 Mélanger le dextrose et l'eau et chauffer à 40°C.  
 Mélanger le reste des ingrédients. Ajouter à la préparation précédente et cuire à 85°C. Refroidir à 4°C et laisser 12 heures au réfrigérateur.

Mixer les ingrédients et turbiner. Congeler à -18°C. Couper des morceaux irréguliers à l'aide d'une palette et réserver à -13°C.

#### MONTAGE :

- Citron vert râpé fin
- Feuilles de basilic frites (140°C)

A l'aide d'une aiguille, glacer les boules de ganache montée sudachi avec le glaçage pomme verte à 70°C, en les trempant d'un seul coup.

Disposer le cercle de gel pomme verte et citron vert au centre de l'assiette en forme d'haricot. Pocher un peu de crème citron vert et huile d'olive à l'intérieur à l'aide d'une douille ronde. Disposer une boule de ganache montée, des dés de gel monté concombre et sudachi et des boules de pomme verte sur un bord. Sur l'autre bord, disposer le sorbet pomme verte, concombre et sudachi.

Décorer avec du citron vert râpé fin et des feuilles de basilic frites.



## FRAÎCHEUR

### Freshness

For 15 items :

#### For the green apple and lime gel :

200 g SICOLY® green apple juice	30 g sugar
200 g SICOLY® green apple purée	3,7 g agar agar
30 g SICOLY® lime juice	Q.S. natural colouring Sosa®

#### Method :

Place Ø 11 cm baking circles inside Ø 12 cm circles on a Silpat baking mat in order to make gel circles of 1 cm. Freeze.

Mix **SICOLY® apple and lime juices**, sugar and agar agar and bring to a boil. Off the heat, add **SICOLY® green apple purée** and natural colouring.

Pour the liquid in between the circles up to 1 cm high. Leave to set in the fridge. Take off the circles.

#### For the green apple in harmony :

25 g SICOLY® lime juice	2 green apples
	35 g sugar

#### Method :

Make some green apples balls with a melon baller.

Place them in a vacuum bag with sugar and lime juice. Vacuum at 100% and leave to rest in the fridge for 1 day.

#### For the sudachi whipped ganache :

120 g SICOLY® sudachi juice	140 g Kayambé 36% Ivory chocolate
250 g cream (1)	150 g cream (2)
5 g gold gelatin (200 bloom)	

#### Method :

Heat cream (1). Off the heat, add gelatin leaves, previously soaked into cold water. Pour onto chocolate and blend. add cream (2) and **SICOLY® sudachi juice**. Mix and place in the fridge for 6 hours.

Whip and place into round Silikomart® truffle molds.

#### For the green glazing :

250 g SICOLY® green apple purée	25 g powder plant gelatin
250 g SICOLY® green apple juice	A.N. natural green colouring

#### Method :

Mix all ingredients and bring to a boil. Take off the heat and use immediately.

#### Pour le gel monté concombre et sudachi :

100 g SICOLY® lime juice	100 g 50% syrup
300 g cucumber juice	12 g gelatin (leaves)

#### Method :

Heat the syrup. Melt the gelatin leaves, previously soaked in the syrup. Add **SICOLY® lime juice** and cucumber juice. Leave to set in the fridge. Beat with an electric whip until mixture increases at twice its size.

Place inside a baking frame of 1 cm high and freeze. Take off the frame and cut out dice of 1x1 cm.

#### For the lime and olive oil cream :

250 g SICOLY® lime juice	25 g Gelcrem Sosa®
300 g whole eggs	120 g olive oil
250 g sugar	

#### Method :

Mix eggs, **SICOLY® lime juice**, sugar and modified starch. Bring to a boil while still stirring. Off the heat, add olive oil little by little while blending like a mayonnaise with a hand mixer. Cool down at 4°C.

#### For the green apple, cucumber and sudachi sorbet :

<b>For sorbet base :</b>	360 g sorbet base
500 g water	320 g SICOLY® green apple purée
300 g sugar	120 g cucumber juice
120 g dextrose	75 g SICOLY® sudachi juice
247 g DE 30 powder glucose	
10 g sorbet stabilizer	
15 g inuline	

#### Method :

For the sorbet base :

Mix dextrose and water and heat at 40°C.

Mix the rest of ingredients. Add to the previous mixture and cook at 85°C.

Cool down to 4°C and place in the fridge for 12 hours.

Mix all ingredients and churn. Freeze at -18°C. Cut irregular pieces and store at -13°C.

#### ASSEMBLY :

- Thinly grated lime
- Fried basil leaves (140°C)

With a needle, glaze whipped sudachi ganache balls with the green apple glazing (at 70°C) by soaking them in one go.

Place green apple and lime gel circle in the middle of the plate, forming a bean shape. Pipe some lime and olive oil cream inside using a round piping nozzle. Place a ball of whipped ganache, cucumber and sudachi gel dice and green apple balls on one side. On the other side, place the green apple, cucumber and sudachi sorbet.

Decorate with thinly grated lime and fried basil leaves.