



MONT BLANC 2.0

ALEXIS BOUILLET
Champion du monde de pâtisserie 2011
TAÏWAN





MONT BLANC 2.0

Recette pour 4 entremets :

Pour le croustillant à la noix de coco :

160 g chocolat blanc
93,3g feuillantine
60 g poudre de noix de coco grillée

Procédé :

Faire fondre le chocolat blanc. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.

Pour le cake au marron :

190,9 g purée de marron SICOLY® 127,3 g huile de pépin de raisin
509,1 g pâte de marron 63,6 g sucre
318,2 g oeufs 44,5 g beurre
190,9 g blancs d'oeuf 44,5 g fécule de maïs

Procédé :

Dans un robot, mixer la pâte de marron, la **purée de marron SICOLY®**, les oeufs, l'huile et la fécule de maïs. Battre les blancs d'oeuf et le sucre jusqu'à obtenir des pics fermes.

Verser le premier mélange sur les blancs d'oeuf battus. Finir en ajoutant le beurre chaud, à plus ou moins 70°C.

Cuire à 170°C pendant deux fois 7 minutes.

Pour le crémeux au marron et à la noix de coco :

141,2 g purée de marron SICOLY® 37,6 g jaunes d'oeuf
37,6 g crème de coco SICOLY® 14,1 g liqueur de coco
124,7 g beurre 4,7g fécule de maïs
51,8 g lait

Procédé :

Mélanger le lait, la **purée de marron SICOLY®** et la **crème de coco SICOLY®**. Dans un second bol, mélanger les jaunes d'oeuf et la fécule de maïs. Mélanger les deux bases et cuire le mélange comme une crème pâtissière.

Laisser refroidir à 40°C et ajouter le beurre ramolli et la liqueur de coco. Mélanger le tout. Réserver au réfrigérateur.

Pour le confit au cassis :

280 g purée de cassis SICOLY® 25 g sucre
100 g purée de framboise SICOLY® 7 g pectine NH
30 g jus de citron vert SICOLY® 1,7 g gélatine 200 bloom

Procédé :

Chauffer la **purée de cassis SICOLY®**, la **purée de framboise SICOLY®** et le **jus de citron vert SICOLY®** à 40°C.

Mélanger ensemble le sucre, la pectine NH et verser petit à petit sur le mélange liquide.

Faire bouillir puis ajouter la gélatine.

Pour la «crème vermicelle» marron-coco :

133,3 g purée de marron SICOLY® 44,4 g crème de marron
44,4 g crème de coco SICOLY® 35,6g beurre
133,3 g pâte de marron 8,9g liqueur de coco

Procédé :

Avec un batteur plat, mélanger la **purée de marron SICOLY®**, la pâte de marron, la crème de marron et la **crème de coco SICOLY®**.

Ajouter le beurre ramolli, la liqueur de coco et mixer.

Pour la ganache montée coco :

208,7 g crème de coco SICOLY® 109,6 g liqueur de coco
208,7g crème (1) 42,8 g glucose
417,4 g crème (2) 7,1 g gélatine 200 bloom
256,7 g chocolat blanc 33%

Procédé :

Chauffer la crème (1) avec le glucose à 70°C. Ajouter la gélatine. Verser sur le chocolat fondu et mélanger.

Mélanger énergiquement pour créer une émulsion, la crème (2), la **crème de coco SICOLY®** et la liqueur de coco.

Laisser reposer toute une nuit au frais avant de monter la préparation.

Pour le glaçage extra blanc :

250 g sucre 125 g eau
250 g sirop de glucose 16,7 g gélatine 200 bloom
250 g chocolat blanc 8,3 g poudre extra blanche (colorant)
166,7 g lait concentré 3,3 g gousse de vanille de Madagascar

Procédé :

Dans une casserole, cuire à 103°C l'eau, le sucre et le sirop de glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine.

Verser le mélange sur le chocolat fondu, la poudre extra blanche et la poudre de vanille. Mixer.

Filter le glaçage et l'utiliser à environ 30-35°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Etaler le croustillant dans un cercle de 15 cm.

Couper le cake en cercle de même dimension et le poser sur le croustillant. Coller l'ensemble avec du crémeux.

Verser le crémeux par dessus le cake (100 g par cercle) et congeler. Verser le confit sur le crémeux et congeler à nouveau.

Démouler l'entremets, étaler une petite quantité de crème vermicelle sur les côtés puis pocher le reste de crème à la façon d'un Mont Blanc.

Pocher la ganache montée noix de coco dans un cercle de 15 cm. Congeler. Une fois prise, glacer avec le glaçage extra blanc.

Poser la ganache sur la première partie et décorer.



MONT BLANC 2.0

Recipe for 4 entremets :

For the coconut crunch :

160 g white chocolate
93.3g feuillantine
60 g grilled coconut powder

Method :

Melt the white chocolate and add the rest of the ingredients. Mix well.

For the soft chestnut sponge cake :

190.9 g SICOLY® chestnut purée 127,3 g grapeseed oil
509,1 g chestnut paste 63,6 g sugar
318,2 g eggs 44,5 g butter
190,9 g egg whites 44,5 g cornstarch

Method :

In a robot-coupe, blend chestnut paste, SICOLY® chestnut purée, eggs, grapeseed oil and cornstarch together. Beat egg whites and sugar together until obtaining soft peaks. Pour the first mixture over the beaten egg whites. Finish by adding melted butter (around 70°C). Bake at 170°C for twice 7 minutes.

For the chestnut and coconut crémeux :

141,2 g SICOLY® chestnut purée 37,6 g egg whites
37,6 g SICOLY® coconut cream 14,1 g coconut liquor
124,7 g butter 4,7g cornstarch
51,8 g milk

Method :

Mix milk, SICOLY® chestnut purée and SICOLY® coconut cream. In a second bowl, mix egg yolks and cornstarch. Combine both mixtures and cook in the way of a pastry cream. Cool it down to 40°C and add softened butter and coconut liquor. Blend together. Store in the fridge.

For the blackcurrant confit :

280 g SICOLY® blackcurrant purée 25 g sugar
100 g SICOLY® raspberry purée 7 g NH pectin
30 g SICOLY® lime juice 1,7 g gelatin 200 bloom

Method :

Heat SICOLY® blackcurrant purée, SICOLY® raspberry purée and SICOLY® lime juice at 40°C. Mix together sugar and pectin NH and pour little by little over the first mixture. Bring to a boil and add the gelatin.

For the chestnut and coconut «vermicelle cream» :

133,3 g SICOLY® chestnut purée 44,4 g chestnut cream
44,4 g SICOLY® coconut cream 35,6g butter
133,3 g chestnut paste 8,9g coconut liquor

Method :

With the flat beater (paddle), mix together SICOLY® chestnut purée, chestnut paste, chestnut cream and SICOLY® coconut cream. Add softened butter and coconut liquor. Beat the mixture.

For the coconut whipped ganache :

208,7 g SICOLY® coconut cream 109,6 g coconut liquor
208,7g cream (1) 42,8 g glucose
417,4 g cream (2) 7,1 g gelatin 200 bloom
256,7 g 33% white chocolate

Procédé :

Heat cream (1) and glucose at 70°C. Add gelatin. Pour over melted chocolate and mix. Mix vigorously to create an emulsion cream (2), SICOLY® coconut cream and coconut liquor. Leave to rest overnight and whip the mixture before use.

For the extra white glazing :

250 g sucre 125 g eau
250 g sirop de glucose 16,7 g gélatine 200 bloom
250 g chocolat blanc 8,3 g poudre extra blanche (colorant)
166,7 g lait concentré 3,3 g gousse de vanille de Madagascar

Method :

In a saucepan, heat at 103°C water, sugar and glucose syrup. Add condensed milk and gelatin. Pour the mixture over melted chocolate, extra white colouring powder and vanilla bean. Blend. Strain the glaze and use around 30-35°C.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Spread out the crunch dough into a 15 cm-diameter circle. Cut the sponge cake into a circle of the same dimension and place it on top of the crunch. Glue with a small quantity of crémeux. Pour the crémeux over the sponge cake (100g per circle) and freeze. Then, pour the confit over the crémeux and freeze again. Unmould and spread a small quantity of vermicelle cream on the side. Pipe the rest of the cream in a Mont-Blanc style (lines of cream). Pipe the coconut whipped ganache into a 15 cm ring. Freeze. When set enough, glaze with the extra white glazing and place it on top of the first base. Decorate.