

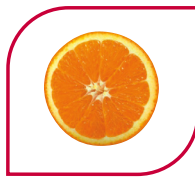
Idée recette de Grégory Doyen



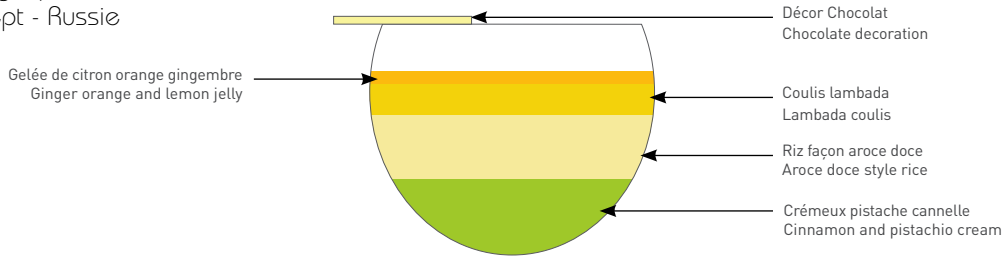
Aroce Doce (riz au lait)



Aroce Doce



Idée recette Gregory DOYEN   
GD Sweet Concept - Russie



## Aroce Doce (riz au lait)

Français

## Aroce Doce

Anglais

### Recette pour 15 verrines

#### Crèmeux pistache cannelle

62,5 g lait	187,5 g crème 35%
1 g gousses de vanille	62,5 g jaunes d'œufs
50 g sucre semoule	7,5 g pâte de pistache
2,5 g bâton de cannelle	5 g feuille de gélatine poisson

#### Procédé :

Chauffer le lait et laisser infuser les gousses de vanille ainsi que les bâtons de cannelles (30 min environ). Filtrer le mélange, puis rajouter du lait afin d'obtenir le poids de lait initial (125g). Ajouter la crème et la pâte de pistache puis réserver. Emulsionner les jaunes d'œufs, le sucre semoule, ajouter ensuite ce mélange à la crème avec du lait puis cuire à la façon d'une crème anglaise (83°C). Refroidir le mélange puis ajouter la gélatine fondue (préalablement réhydratée). Emulsionner le mélange à l'aide d'un blinder, puis garnir le fond des bob's saké avec environ 20 g d'appareil. Réserver au froid. Poids total avant la cuisson : 378,5 g - Poids total après la cuisson : 320,5 g.

#### Riz façon Aroce Doce

400 g lait	100 g crème 35%
1,5 g vanille gousse	50 g sucre en poudre Stévia
1 g zeste d'orange SICOLY®	0,5 g zeste de citron SICOLY®
37,5 g jaunes d'œufs	0,75 g poudre d'anis vert
2,5 g cannelle en bâton	62,5 g riz rond arrose extra

#### Procédé :

Laver le riz à l'eau froide puis cuire le riz jusqu'à l'obtention d'une consistance «al dente». Egoutter puis réserver. Porter le lait à ébullition puis faire infuser les bâtons de cannelle avec les gousses de vanille. Réserver 30 min. Filtrer puis ajouter la crème, porter à ébullition et ajouter le riz, cuire légèrement afin de terminer la cuisson du riz. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule, la cannelle. Réaliser la fin de la cuisson du riz avec l'appareil jaunes, sucre et cannelle. Cuire délicatement le tout doucement jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Ajouter les différents zestes ainsi que la poudre d'anis vert. Refroidir l'appareil. Puis déposer 30 g dans chaque bob's noir par dessus le crèmeux pistache. Réserver au froid avant la prochaine étape. Poids total avant la cuisson : 591,25 g - Poids total après la cuisson : 496,2 g.

#### Coulis Lambada

300 g purée lambada SICOLY®	25 g sucre en poudre Stevia
50 g trimoline	6 g pectine NH
10 g noilly prat	1 g zeste d'orange sanguine

#### Procédé :

Mélanger le sucre en poudre stevia et la pectine NH. Chauffer la purée lambada avec la trimoline à 50°C puis ajouter le mélange sucre et pectine NH. Porter le tout à ébullition puis terminer par le Noilly Prat ainsi que les zestes d'orange sanguine. Coulez dans les bob's saké noir par dessus le riz au lait froid à environ 20g. Réserver au froid. Poids total avant la cuisson : 392 g - Poids total après la cuisson : 375 g.

#### Gelée citron orange gingembre

50 g jus de citron jaune bio SICOLY®	250 g jus d'orange blonde SICOLY®
50 g gingembre frais	1,5 g agar-agar
40 g trimoline	50 g sucre poudre Stevia

#### Procédé :

Préparer le gingembre puis mixer au thermomix, filtrer le mélange puis ajouter les purées de fruits. Mixer le mélange avec l'agar agar puis ajouter la trimoline et la stevia. Porter le mélange à ébullition. Réserver au froid avant gélification. Déposer 10 g de coulis dans chaque bob's puis réserver au froid. Poids total avant la cuisson : 441,5 g - Poids total après la cuisson : 437,5 g.

#### Montage et finition

Ajouter le décor de chocolat (couverture chocolat et beurre de cacao coloré) ainsi qu'une feuille d'or.

### Recipe for 15 verrines

#### Cinnamon and pistachio cream

62,5 g milk	187,5 g whipping cream
1 g vanilla pods	62,5 g egg yolks
50 g caster sugar	7,5 g pistachio paste
2,5 g cinnamon sticks	5 g fish gelatin sheet

#### Method:

Heat the milk and allow the vanilla pods and cinnamon sticks to infuse (about 30 minutes). Filter the mixture and then add milk to make up to the initial quantity (125g). Add the cream and the pistachio paste and set aside. Emulsify the egg yolks and caster sugar and then add this mixture to the cream with some milk. Cook as for a custard (83°C). Allow the mixture to cool and then add the melted gelatin (previously rehydrated). Emulsify the mixture using a blender and then fill the bottom of the sake cups with approximately 20g of mixture. Place in the refrigerator. Total weight before cooking: 378.5g - Total weight after cooking: 320.5g.

#### Aroce Doce style rice

400 g milk	100 g whipping cream
1,5 g vanilla pods	50 g powdered sugar, stevia
1 g SICOLY® orange zest	0,5 g SICOLY® lemon zest
37,5 g egg yolks	0,75 g aniseed powder
2,5 g cinnamon sticks	62,5 g arrose extra round grain rice

#### Method:

Wash the rice in cold water and then cook until it reaches an «al dente» consistency. Drain and set aside. Bring the milk to boiling point and then allow the cinnamon sticks and vanilla pods to infuse. Set aside for 30 minutes. Filter and then add the cream. Bring to the boil and add the rice. Heat gently until the rice is completely cooked. Cream the egg whites with the caster sugar and cinnamon. Finish cooking the rice with the egg yolk, sugar and cinnamon mixture. Cook gently over a very low heat until a smooth mixture is obtained. Add the various zests and the aniseed powder. Leave the mixture to cool. Then place 30g in each black sake cup, on top of the pistachio cream. Place in the refrigerator before proceeding to the next step. Total weight before cooking: 591.25g. Total weight after cooking: 496.2g.

#### Lambada coulis

300 g SICOLY® Lambada purée	25 g powdered sugar, stevia
50 g trimoline	6 g NH Pectin
10 g noilly Prat	1 g blood orange zest

#### Method:

Mix together the powdered sugar, stevia and pectin NH. Heat the Lambada purée with the Trimoline to 50°C and then add the sugar and pectin NH mixture. Bring to the boil and, to finish, add the Noilly Prat and the blood orange zest. Pour approximately 20g into the black sake cup, on top of the cold rice with milk. Place in the refrigerator. Total weight before cooking: 392g. Total weight after cooking: 375g.

#### Ginger, orange and lemon jelly

50 g SICOLY® organic lemon juice	250 g SICOLY® blond orange juice
50 g fresh ginger	1,5 g agar
40 g trimoline	50 g Powdered sugar, stevia

#### Method:

Prepare the ginger and then blend in a food processor. Filter the mixture and add the fruit purées. Mix with the agar and then add the Trimoline and stevia. Bring the mixture to the boil. Place in the refrigerator before gelling. Place 10g of coulis in each sake cup and then place in the refrigerator. Total weight before cooking: 441.5g. Total weight after cooking: 437.5g.

#### Assembly and finishing

Add the chocolate decoration (couverture chocolate and coloured cocoa butter) and a gold leaf.