



Idée recette de Romain Chalumeau



Carré fruité

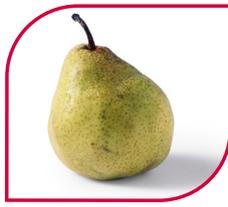
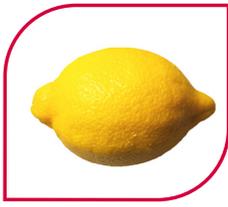
Fruity Square



ENSP

ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE PATISSERIE  
YSSINGEAUX - FRANCE





Idée recette Romain Chalumeau   
 Chef pâtissier formateur,  
 Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie  
 Yssingaux - France



## Carré fruité

Français

## Fruity Square

Anglais

Pour 2 cadres 36x36 de 5 mm d'épaisseur

### Pâte de fruit citron-poire

- 150 g purée de citron broyé SICOLY®
- 450 g purée de poire SICOLY®
- 300 g jus de poire
- 100 g sucre
- 21 g pectine jaune
- 800 g sucre
- 100 g sucre
- 16 g acide tartrique en solution

#### Procédé :

Tiédifier les purées et le jus de poire. A 40°C, verser la pectine mélangée à la première pesée de sucre.  
 Porter à ébullition, puis ajouter progressivement le glucose et le sucre semoule restant (la température ne doit pas descendre en dessous de 70°C). Cuire à 74°Brix ou 105°C.  
 Ajouter la solution d'acide hors du feu, bien mélanger et couler immédiatement.

### Pâte d'amande noisette

- 400 g amandes entières blanchies
- 400 g noisettes entières blanchies
- 150 g eau
- 600 g sucre
- 100 g glucose
- 100 g sucre inverti
- 50 g beurre de cacao

#### Procédé :

Torréfier les noisettes à 140°C pendant 25 minutes. Réduire les amandes et les noisettes en poudre au cutter.  
 Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 113°C. Verser sur les poudres et mixer au cutter. Au bout de 2 minutes, ajouter le sucre inverti et continuer de mixer. Tester la consistance.  
 Laisser refroidir à 45°C et rajouter le beurre de cacao fondu.

### Montage et finitions

Couverture Legato 57% QS

#### Procédé :

Réaliser la pâte de fruit. La couler sur toile silicone.  
 Réaliser la pâte d'amande noisette. L'abaisser en cadre 36x36 de 5mm d'épaisseur. La déposer sur la pâte de fruit. Laisser cristalliser.  
 Chablonner, détailler à la guitare et enrober en couverture noire Legato Chocolaterie de l'Opéra.

### L'étape technique

Lors du trempage, faire attention à ne pas mettre de la couverture sur la pâte de fruit.  
 Les dosages de chaque recette sont très importants afin d'obtenir un bel équilibre à la dégustation et la bonne texture désirée.

For 2 frames 36x36-5mm deep

### Lemon-pear fruit paste

- 150 g SICOLY® crushed lemon purée
- 450 g SICOLY® pear purée
- 300 g pear juice
- 100 g sugar
- 21 g yellow pectin
- 800 g sugar
- 100 g glucose
- 16 g tartaric acid solution

#### Method:

Heat the purées and pear juice. Upon reaching 40°C, pour the mixed pectin into the first measurement of sugar.  
 Bring to the boil, then gradually add the glucose and the remaining caster sugar (the temperature must not drop below 70°C).  
 Heat to 74° Brix or 105°C.  
 Add the acid solution off the heat, mix well and pour immediately.

### Almond and hazelnut paste

- 400 g whole blanched almonds
- 400 g whole blanched hazelnuts
- 150 g water
- 600 g sugar
- 100 g glucose
- 100 g invert sugar
- 50 g cocoa butter

#### Method:

Toast the hazelnuts at 140°C for 25 minutes. Chop the almonds and hazelnuts.  
 Heat the water, the sugar and glucose to 113°C.  
 Pour over the powders and mix.  
 After 2 minutes, add the invert sugar and keep mixing. Test the consistency.  
 Allow to cool to 45°C and add the melted cocoa butter.

### Decoration and finishing

Legato Couverture chocolate 57% QS

#### Method:

Make the fruit paste. Pour it onto a silicone sheet.  
 Make the almond and hazelnut paste. Place in a tin 36x36 5mm deep.  
 Place it over the fruit paste. Leave to crystallise.  
 Spread with a fine coat of chocolate, slice using a guitar cutter and cover in Legato dark Chocolaterie de l'Opéra couverture chocolate.

### The technical stage

During the soaking stage, ensure no couverture chocolate enters into contact with the fruit paste.  
 The measurements of each recipe must be respected in order to guarantee a good taste balance as well as the correct texture.