

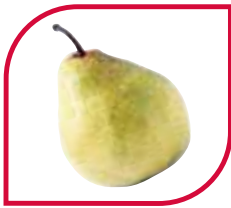


Idée recette de Bruno MONTCOUDIOL

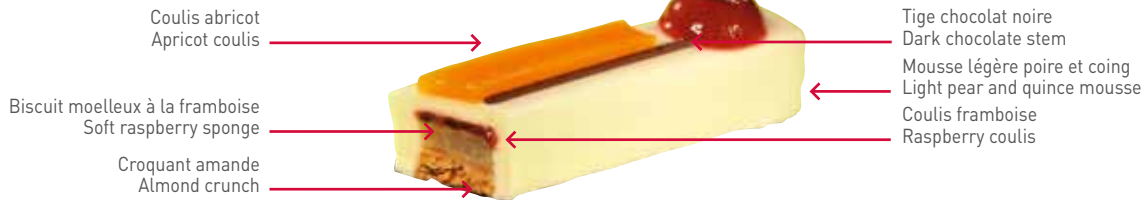


Évolution gustative
Evolving flavours





Idée recette de Bruno MONTCOUDIOL 
Pâtissier Montcoudiol - Monistrol sur Loire / Saint-Étienne - France



Évolution gustative

Français

Recette pour 12 gâteaux individuels de 13 cm de long et 3 cm de côté

Croquant amande

75 g beurre 80 g sucre
35 g farine T55 1 g sel
125 g amandes effilées

Procédé :

Mettre le beurre en pommade. Incorporer le sucre et le sel puis la farine. Incorporer ensuite les amandes.

Étaler en cadre de 12 cm de large et de 24 cm de long, sur un silpat. Cuire au four à 165°C pendant 12 à 15 minutes.

Biscuit moelleux à la framboise

75 g beurre 75 g sucre
75 g poudre d'amande blanche 75 g œufs
25 g farine T 55 25 g purée de framboise SICOLY®
35 g brisure de framboise SICOLY®

Procédé :

Mettre le beurre en pommade. Incorporer le sucre puis la poudre d'amande. Incorporer les œufs et la farine ensuite.

Incorporer la purée de framboise SICOLY®. Étaler en cadre sur le croquant amande déjà cuit.

Répartir les brisures de framboise SICOLY® à la surface. Cuire à 150°C pendant 15 à 20 minutes.

Coulis framboise

100 g purée de framboise SICOLY® 50 g brisure de framboise SICOLY®
10 g purée de citron jaune SICOLY® 20 g sucre inverti
20 g sucre 3 g Pectine NH
3 g féculé de pomme de terre

Procédé :

Chauffer à 40°C les purées de framboise et citron jaune SICOLY® et le sucre inverti. Incorporer en pluie le mélange pectine, féculé et sucre. Cuire le tout à ébullition.

Couler aussitôt en cadre sur le montage croquant amande et biscuit moelleux froid. Surgeler.

Découper en bande de 10 cm de long et de 2 cm de large. Réserver les inserts au froid négatif.

Mousse légère poire et coing

110 g purée de poire Williams® SICOLY® 100 g purée de coing SICOLY®
15 g purée de citron jaune SICOLY® 5 g gélatine poudre 200 bloom
30 g eau (pour gélatine) 45 g blancs d'œufs
90 g sucre 30 g eau (pour meringue italienne)
210 g crème fouettée

Procédé :

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Incorporer la gélatine fondue dans les purées de poire, coing et citron jaune SICOLY® tempérées. Incorporer ensuite la meringue italienne froide. Puis, incorporer délicatement la crème fouettée.

Utiliser aussitôt pour le montage. Garnir à 1/3 de mousse poire/coing, les 12 moules de 13 cm de long et de 3 cm de haut.

Retourner un insert par moule. Lisser et surgeler.

Coulis fraise

135 g purée de fraise SICOLY® 20 g sucre inverti
20 g sucre 3 g pectine NH

Procédé :

Chauffer à 40°C la purée de fraise SICOLY® et le sucre inverti. Incorporer en pluie le mélange pectine et sucre. Cuire le tout à ébullition.

Couler aussitôt en 24 moules ½ sphères de 2 cm de diamètre. Surgeler.

Coulis abricot (pour 12 cylindres de 1,5 cm de diamètre et de 6,5 cm de long : décor)

135 g purée d'abricot SICOLY® 20 g sucre inverti
20 g sucre 3 g pectine NH

Procédé :

Chauffer à 40°C la purée d'abricot SICOLY® et le sucre inverti. Incorporer en pluie le mélange pectine et sucre.

Cuire le tout à ébullition. Couler aussitôt en cadre de 15 cm de long et de 10 cm de large. Surgeler.

Montage et finitions

Démouler les petits gâteaux et les glacer avec un glaçage blanc. Disposer un rectangle de coulis d'abricot sur le dessus, ainsi qu'une demi-sphère de coulis de fraise. Ajouter une tige en chocolat noir pour finir la décoration.

Evolving flavours

Anglais

Recipe for 12 individual gateaux 13 cm long and 3cm high

Almond crunch

75 g butter 80 g sugar
35 g flour T 55
1 g salt
125 g flaked almonds

Method:

Soften the butter. Add the sugar and then the flour. Then mix in the almonds. Spread out in a 12 x 24 cm frame on Silpat. Bake in the oven at 165°C for 12 to 15 minutes.

Soft raspberry sponge

75 g butter 75 g sugar
75 g ground white almonds 75 g eggs
25 g flour T 55 25 g SICOLY® raspberry puree
35 g SICOLY® raspberry crumble

Method:

Soften the butter. Add the sugar and then the almond powder. Then mix in the eggs and the flour.

Add the SICOLY® raspberry puree and stir in. Spread in the frame over the already-cooked almond crunch.

Sprinkle the SICOLY® raspberry crumble over the surface. Cook at 150°C for 15 to 20 minutes.

Raspberry coulis

100 g SICOLY® raspberry puree 50 g SICOLY® raspberry crumble
10 g SICOLY® lemon puree
20 g inverted sugar
20 g sugar
3 g pectin NH
3 g potato starch

Method:

Heat the SICOLY® raspberry and lemon purees together with the inverted sugar to 40°C. Gently add in the mixture of pectin, potato starch and sugar. Bring to the boil. Pour immediately into the frame onto the cold almond crunch and soft sponge.

Freeze.

Cut into strips 10cm long by 2cm wide. Store the inserts in negative cold.

Light pear and quince mousse

110 g SICOLY® Williams pear puree 100 g SICOLY® quince puree
15 g SICOLY® lemon puree 5 g 200 bloom powdered gelatine
30 g water (for the gelatine) 45 g egg whites
90 g sugar 30 g water (for the Italian meringue)
210 g whipped cream

Method:

Moisten the gelatine with the cold water. Stir the dissolved gelatine into the SICOLY® pear, quince and lemon purees at room-temperature. Then add the cold Italian meringue. Delicately fold in the whipped cream.

Use immediately for assembly. Take the 13 long by 3 cm high molds 12 and fill to one-third full with the pear/quince mousse.

Invert an insert per mold and place on top. Smooth over and freeze.

Strawberry coulis

135 g SICOLY® strawberry puree 20 g inverted sugar
20 g sugar 3 g pectin NH

Method:

Heat the SICOLY® strawberry puree and inverted sugar to 40°C. Sprinkle the mixture of pectin and sugar over and stir in. Bring to the boil.

Pour immediately into 24 half-sphere molds of 2 cm diameter. Freeze.

Apricot coulis (for 12 cylinders of 1.5cm diameter and 6.5 cm long: decoration)

135 g SICOLY® apricot puree 20 g inverted sugar
20 g sugar 3 g pectin NH

Method:

Heat the SICOLY® apricot puree and inverted sugar to 40°C. Sprinkle the mixture of pectin and sugar over and stir in.

Bring to the boil. Immediately pour into a frame 15cm long by 10 cm wide. Freeze.

Assembly and finishing

Unmold the little cakes and glaze with white icing.

Place a rectangle of apricot coulis over the top, together with a ½ sphere of strawberry coulis.

Add a dark chocolate stalk to complete the decoration.