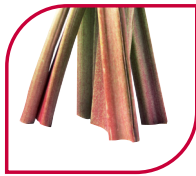


Idée recette de Jean-Jacques Borne

Finger de l'Espace

Space fingers



Idée recette Jean-Jacques Borne 
 Institut de l'excellence culinaire,
 Boutique KAORI, MOF glacier.
 Saint-Étienne - France

Finger de l'espace

Français

Space fingers

Anglais

Recette pour 25 Fingers 25 tartelettes longues, LA ROSE NOIRE

Ganache rhubarbe gingembre

- 125 g purée de rhubarbe SICOLY®
- 8 g gingembre frais râpé
- 25 g glucose
- 20 g sucre inverti
- 90 g chocolat de couverture noire 70%
- 185 g chocolat de couverture lactée 48%
- 45 g beurre

Procédé :

Faire bouillir la purée de rhubarbe SICOLY®, le gingembre, le glucose et le sucre inverti. Ajouter les chocolats et bien lisser. Ajouter le beurre pommade. Garnir les tartelettes et mettre au froid positif.

Confit de kiwi

- 360 g purée de kiwi non sucrée SICOLY®
- 25 g miel
- 70 g sucre
- 7 g pectine NH
- 7 g gélatine poudre + 35 g eau

Procédé :

Faire chauffer la purée de kiwi SICOLY® avec le miel. Ajouter le mélange sucre, pectine et faire bouillir 1 minute. Ajouter la gélatine hydratée et laisser refroidir avant de garnir.

Glaçage vert

- 290 g sucre
- 130 g eau
- 320 g glucose
- 20 g gélatine poudre +100 g eau
- 200 g lait concentré sucré
- 300 g chocolat blanc
- 2 g colorant blanc
- 1 g colorant jaune
- 3 g colorant vert
- 1 g poudre de rubis scintillant
- 2 g argent scintillant

Procédé :

Faire bouillir le sucre, l'eau et le glucose. Ajouter la gélatine, puis le chocolat blanc et une fois fondu, le lait concentré. Mixer avec les colorants et passer au chinois. Réserver.

Recipe sufficient for 25 fingers 25 LA ROSE NOIRE long tart shells

Ginger and rhubarb ganache

- 125 g SICOLY® rhubarb puree
- 8 g fresh ginger, grated
- 25 g glucose
- 20 g invert sugar
- 90 g 70% dark couverture chocolate
- 185 g 48% milk couverture chocolate
- 45 g butter

Method:

Bring the SICOLY® rhubarb puree, ginger, glucose and invert sugar to the boil. Add the chocolates and mix well until smooth. Add the softened butter. Fill the tart shells and chill.

Kiwi confit

- 360 g SICOLY® unsweetened kiwi puree
- 25 g honey
- 70 g sugar
- 7 g NH pectin
- 7 g powdered gelatin +35 g water

Method:

Heat the SICOLY® kiwi puree with the honey. Add the sugar mixture and pectin and boil for 1 minute. Add the hydrated gelatin and leave to cool before using for filling.

Green glazing

- 290 g sugar
- 130 g water
- 320 g glucose
- 20 g powdered gelatin +100g water
- 200 g sweetened condensed milk
- 300 g white chocolate
- 2 g white colouring
- 1 g yellow colouring
- 3 g green colouring
- 1 g sparkling ruby powder
- 2 g sparkling silver

Method:

Bring the sugar, water and glucose to the boil. Add the gelatin followed by the white chocolate. When the chocolate has melted, add the condensed milk. Mix with the colourings and sieve through a conical wiremesh strainer. Set aside.