



Idée recette de Jean-Jacques BORNE



Fraicheur exotique
chocolatée

Exotic chocolate breeze



SICOLY
le Respect du Fruit



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Fraicheur exotique chocolatée

Français

Dacquoise noix de coco (pour une plaque 60x40)

300 g blancs d'œufs
250 g sucre glace
100 g zestes citron semi-confits SICOLY®
100 g sucre cristal
200 g noix coco poudre
80 g amandes effilées concassées

Procédé :

Mixer au robot le mélange sucre glace, coco et zestes citron semi-confits SICOLY®.
Ajouter ensuite les amandes concassées et réserver.
Faire monter les blancs très fermes avec le sucre cristal.
Ajouter délicatement le mélange (sucre glace, coco, zestes, amandes).
Étaler sur feuille. Cuire à 180°C pendant 20 à 25 minutes.

Fruits exotiques en gelée de vin blanc (pour 4 entremets de 20 cm)

500 g cubes de mangue 10x10 SICOLY®
500 g cubes d'ananas 10x10 SICOLY®
450 g vin moelleux du Gers
100 g zestes d'orange semi-confits SICOLY®
1 gousse de vanille
80 g sucre
5 g agar-agar

Procédé :

Faire bouillir le vin avec les zestes d'orange semi-confits SICOLY® et la vanille.
Verser dedans le mélange de sucre et agar-agar, faire bouillir 3 minutes.
Verser ensuite les cubes de mangue et d'ananas 10x10 SICOLY® et mettre en cadre sur film.
Congeler et réserver pour monter l'entremet à l'envers.

Crème légère exotique au chocolat (pour 4 entremets de 20 cm)

300 g crème fraîche à 35%MG
200 g purée de mangue SICOLY®
100 g purée de fruits de la passion SICOLY®
110 g sucre cristal
200 g jaunes d'œufs
8 g gélatine
1000 g chocolat de couverture blanc
700 g chocolat de couverture lactée
1200 g crème fouettée

Procédé :

Faire chauffer la crème et les purées de mangue et passion SICOLY®. Mélanger les jaunes et le sucre et les ajouter aux liquides chauds. Cuire comme une crème anglaise entre 83 et 85°C.
Ajouter en fin de cuisson la gélatine (trempée au préalable dans l'eau froide et pressée).
Verser sur les couvertures partiellement fondues. Mixer pour lisser le mélange.
Ajouter délicatement la crème fouettée.
Garnir les moules carrés filmés (montage à l'envers avec gelée dessous).
Mettre une à deux couches de dacquoise (tout dépend de la hauteur du moule). Mettre au congélateur.

Glaçage chocolat orangé

150 g eau
300 g glucose sirop
300 g chocolat blanc
300 g sucre
20 g gélatine
200 g lait concentré
QS : couleur orange

Procédé :

Faire chauffer à 103°C, l'eau, le sucre et le glucose.
Ajouter la gélatine (trempée au préalable dans l'eau froide et pressée), puis le chocolat en pastille, le colorant et enfin le lait concentré. Mixer et passer au chinois.
Laisser reposer 24h. A utiliser à une température de 35°C.

Montage et finitions

Glacer l'entremet congelé avec le glaçage chocolat sur le pourtour en laissant les fruits exotiques en gelée apparents.
Napper les fruits avec du nappage neutre.
Décor en chocolat blanc et vert, fils en sucre noir.

Exotic chocolate breeze

Anglais

Coconut dacquoise (60x40 sheet)

300 g egg whites
250 g icing sugar
100 g SICOLY® semi-candied lemon zests
100 g sugar
200 g grated coconut
80 g crushed flaked almonds

Method:

Mix the icing sugar, coconut and SICOLY® semi-candied lemon zests with a food processor.
Add the crushed almonds and set aside.
Whip the egg whites to stiff peaks with the sugar.
Delicately incorporate the icing sugar, coconut, zest and almond mixture.
Spread evenly onto a baking sheet. Bake at 180°C for 20-25 minutes.

Exotic fruits in white wine gelée (for 4 x 20cm cakes)

500 g SICOLY® mango cubes 10x10
500 g SICOLY® pineapple cubes 10x10
450 g sweet white wine from Gers (France)
100 g SICOLY® semi-candied orange zests
1 vanilla pod
80 g sugar
5 g agar-agar

Method:

Bring the wine to boil with the SICOLY® semi-candied orange zests and the vanilla.
Add the sugar and the agar-agar, boil for 3 minutes.
Add the SICOLY® mango and pineapple cubes and pour into a filmed frame.
Reserve frozen for inverted cake assembly.

Exotic chocolate cream (for 4 x 20cm cakes)

300 g fresh cream (35% fat content)
200 g SICOLY® mango purée
100 g SICOLY® passion fruit purée
110 g sugar
200 g egg yolks
8 g gelatin
1000 g couverture white chocolate
700 g couverture milk chocolate
1200 g whipped cream

Method:

Heat the fresh cream and the SICOLY® mango and passion fruit purée.
Mix the yolks and the sugar, and add to the warm cream mixture.
Heat the preparation to 83-85°C, as for a crème anglaise. Add the bloomed gelatin.
Pour the mixture over the partially melted chocolate. Blend to fully incorporate.
Delicately incorporate the whipped cream.
Fill the filmed square molds (inverted assembly, with the gelée underneath).
Insert one or two layers of dacquoise (depending on the height of the mold).
Freeze.

Orange chocolate glaze

150 g water
300 g glucose
300 g white chocolate
300 g sugar
20 g gelatin
200 g condensed milk
As needed: orange coloring

Method:

Heat the water, sugar and glucose to 103°C.
Add the bloomed gelatin, then the chocolate (chopped if not already in pistoles), then the condensed milk and the coloring. Blend and strain.
Leave to set for 24 hours. Reheat to 35°C before use.

Decoration and finishing

Glaze the frozen cake with the chocolate glaze around the sides off the exotic fruits in gelée, leaving them visible.
Glaze the fruits with neutral clear glaze.
White and green chocolate décor, black pulled sugar.