

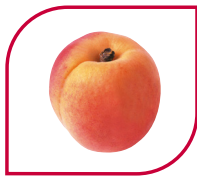


Idée recette de Gregory Doyen

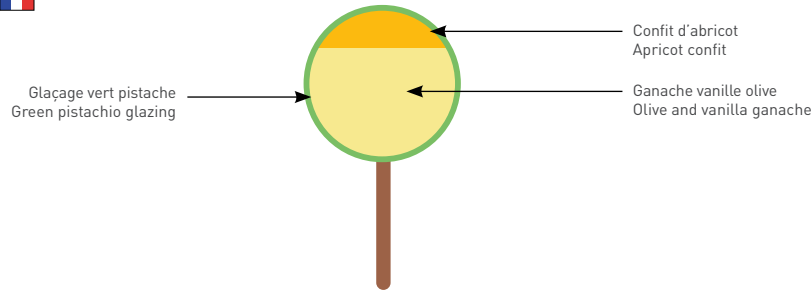
Lollipop Orchidée

Orchid lollipop

SICOLY
le Respect du Fruit



Idée recette Gregory DOYEN 
GD Sweet Concept - Russie



Lollipop Orchidée

Français

Orchid lollipop

Anglais

Recette pour 25 verrines

Ganache huile d'olive vanille

100 g crème 35%
7,5 g trimoline
40 g pâte d'amande 50%
125 g couvertureivoire
75 g huile d'olive extra vierge
2,5 g gousse de vanille
0,5 g poudre de romarin
0,5 g cannelle en poudre

Procédé :

Fondre la couvertureivoire à 45°C. Porter la crème à ébullition, puis ajouter les gousses de vanille, la poudre de romarin et la cannelle en poudre. Laisser infuser 30 min. Filtrer le mélange puis ajouter de la crème afin d'obtenir le grammage initial (200g). Ajouter la pâte d'amande en petits cubes ainsi que la trimoline puis porter à ébullition. Emulsionner sur la couvertureivoire puis continuer l'émulsion avec l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'un mélange élastique et brillant. Réserver en bac hermétique puis filmer au contact. Laisser cristalliser 24h avant moulage. Garnir le moule (corps creux couvertureivoire) avec environ 12 g d'appareil. Poids total avant la cuisson : 351 g. Poids total après la cuisson : 340 g.

Confit d'abricot bio

90 g purée d'abricot bio non sucrée SICOLY®
15 g trimoline
15 g sucre en poudre Stevia
2,1 g pectine NH
7,5 g concentré mandarine SICOLY®

Procédé :

Mélanger à sec, le sucre stevia ainsi que la pectine NH. Chauffer la purée d'abricot bio SICOLY® et la trimoline à 45°C, verser le mélange sucre et pectine puis porter à ébullition. Réserver au froid jusqu'à complète gélification. Lorsque le mélange gélifié est froid, mixer le délicatement avec le concentré mandarine SICOLY®. Réserver en poche. Garnir le fond des corps creux avec 5 g de mélange. Laisser gélifier légèrement puis pocher la ganache vanille. Planter un petit bâton à sucette. Puis laisser cristalliser 24h. Déposer sur la ganache environ 4 g de confit. Poids total avant la cuisson : 129,6 g. Poids total après la cuisson : 120 g.

Glaçage chocolat vert

30 g huile d'olive extra vierge
50 g couvertureivoire
120 g pâte à glacerivoire
0,8 g poudre de vanille
0,2 g colorant liposoluble vert
0,4 g colorant liposoluble jaune d'or

Procédé :

Faire fondre la pâte à glacer et la couvertureivoire à 45°C puis mixer avec les colorants et la poudre de vanille. Terminer par l'huile d'olive afin d'obtenir un mélange homogène. Tempérer le mélange de la même façon qu'un chocolat de couvertureivoire. Utiliser à 27°C pour enrobage. Enrober les sucettes. Poids total avant la cuisson : 201,4 g. Poids total après la cuisson : 198 g.

Décor

2,5 g fleur d'orchidée
1 perle pâte d'amande
1 g poudre de pistache verte

Recipe for 25 verrines

Vanilla and olive oil ganache

100 g whipping cream
7,5 g trimoline
40 g 50% almond paste
125 g ivory couverture
75 g extra virgin olive oil
2,5 g vanilla pods
0,5 g rosemary powder
0,5 g powdered cinnamon

Method:

Melt the ivory couverture and heat to 45°C. Bring the cream to the boil and then add the vanilla pods, rosemary powder and powdered cinnamon. Leave to infuse for 30 minutes. Filter the mixture and then add cream to make up to the initial quantity (200g). Add the almond paste in small cubes and the Trimoline and then bring to the boil. Emulsify over the ivory couverture and then continue to emulsify with the olive oil until the mixture is elastic and shiny. Set aside in a sealed container and then film wrap, ensuring the film is in contact with the surface. Leave to crystallise for 24 hours before placing in moulds. Fill the mould (hollow ivory couverture shape) with approximately 12g of the mixture. Total weight before cooking: 351g - Total weight after cooking: 340g.

Organic apricot confit

90 g SICOLY® unsweetened organic apricot purée
15 g trimoline
15 g powdered sugar, stevia
2,1 g NH Pectin
7,5 g SICOLY® mandarin concentrate

Method:

Dry-mix the sugar, stevia and pectin NH. Heat the SICOLY® organic apricot purée and the Trimoline to 45°C. Pour in the sugar and pectin mix and then bring to the boil. Set aside in the refrigerator until completely gelled. When the gelled mixture is cold, mix it gently with the SICOLY® mandarin concentrate. Set aside in a piping bag. Fill the bottom of the hollow shapes with 5g of mixture. Allow to gell slightly and then pipe on the vanilla ganache. Insert a small lolly stick. Then leave to crystallise for 24 hours. Place approximately 4g of confit over the ganache. Total weight before cooking: 129.6g. Total weight after cooking: 120g.

Green chocolate glazing

30 g extra virgin olive oil
50 g ivory couverture
120 g ivory icing paste
0,8 g vanilla powder
0,2 g green fat-soluble colouring
0,4 g golden yellow fat-soluble colouring

Method:

Melt the icing paste and the ivory couverture and heat to 45°C and then mix with the colourings and the vanilla powder. Finish with olive oil to obtain a smooth mixture. Temper the mixture as for an ivory couverture chocolate. Use for coating at 27°C. Coat the lollies. Total weight before cooking: 201.4g. Total weight after cooking: 198g

Decoration

2,5 g orchid flower
1 almond paste pearl
1 g green pistachio powder