

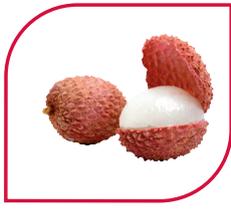
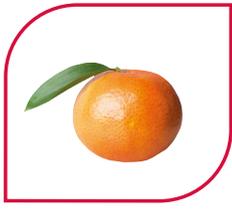


Idée recette de Jordi Puigvert

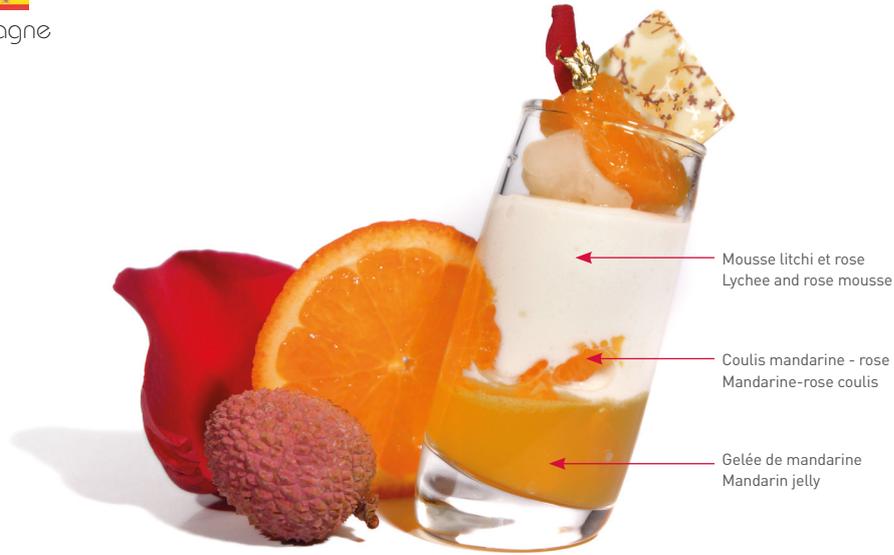


Sweet fragrance

Sweet fragrance



Idée recette Jordi Puigvert   
Sweet'n go - Girona – Espagne



Mousse litchi et rose  
Lychee and rose mousse

Coulis mandarine - rose  
Mandarine-rose coulis

Gelée de mandarine  
Mandarin jelly

## Sweet fragrance

Français

## Sweet fragrance

Anglais

### Recette pour 35 pièces

#### Gelée mandarine

430 g **Purée de mandarine SICOLY®**  
50 g Sirop simple (50%-50%)  
20 g **Purée de citron SICOLY®**  
5 g Feuilles de gélatine

##### Procédé :

Chauffez le sirop simple et y faire fondre les feuilles de gélatine (préalablement plongées dans de l'eau froide).  
Mélangez avec le reste des ingrédients.

#### Coulis mandarine - rose

200 g **Purée de mandarine SICOLY®**  
25 g **Purée de citron SICOLY®**  
50 g Sirop simple (50 - 50 %)  
2 g Gomme Xanthane  
2 Gouttes d'huile essentielle de rose

##### Procédé :

Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir la consistance d'un coulis.

#### Mousse litchi et rose

1000 g **Purée de litchi SICOLY®**  
4 Gouttes d'huile essentielle de rose  
300 g Meringue italienne  
18 g Feuilles de gélatine (2 g)  
600 g Crème semi-fouettée 35 %  
QS Colorant rouge

##### Procédé :

Chauffez 200 g de **purée de litchi SICOLY®** et y faire fondre les feuilles de gélatine (préalablement plongées dans de l'eau froide). Mélangez avec le reste de la purée et l'huile essentielle de rose puis incorporez petit à petit à la meringue italienne jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez la crème semi-fouettée au mélange précédent et utilisez sans attendre.

### Receipe for 35 pieces

#### Mandarin jelly

430 g **SICOLY® Mandarin purée**  
50 g Simple syrup (50%-50%)  
20 g **SICOLY® Lemon purée**  
5 g Gelatine leaves

##### Method:

Heat the simple syrup and melt in the gelatine leaves, previously soaked in iced water.  
Combine with the remaining ingredients.

#### Mandarin-rose coulis

200 g **SICOLY® Mandarin purée**  
25 g **SICOLY® Lemon purée**  
50 g Simple syrup (50-50%)  
2 g Xanthan gum  
2 Drops of rose essential oil

##### Method:

Mix all ingredients with an immersion blender until a sauce texture is obtained.

#### Lychee and rose mousse

1000 g **SICOLY® Lychee purée**  
4 Drops of rose essential oil  
300 g Italian meringue  
18 g Gelatine leaves (2 g)  
600 g Semi-whipped cream 35%  
Red colouring (as needed)

##### Method:

Heat 200 g **SICOLY® of lychee purée** and melt in the gelatine leaves, previously soaked in cold water. Mix with the remaining purée and rose essential oil and then gradually pour the purée on the Italian meringue until combined.

Fold the semi-whipped cream into the previous mixture and serve immediately.