



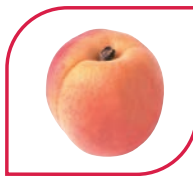
Idée recette de Jordi PUIGVERT



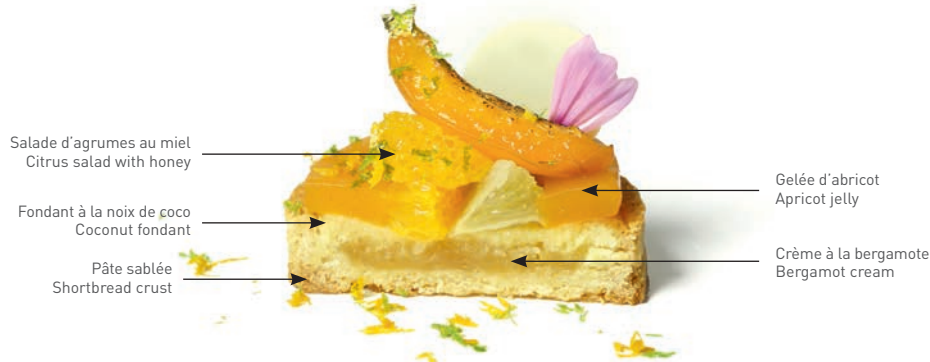
TRADITION



TRADITION



Idée recette Jordi PUIGVERT 
Sweet'n go - Girona - Espagne



TRADITION

Français

Recette pour 25 pièces

Pâte sablée

| | |
|-----------------------|--------------|
| 720 g farine | 8 g sel |
| 300 g sucre glace | 420 g beurre |
| 120 g poudre d'amande | 140 g œufs |

Procédé :

Mélanger le beurre et les ingrédients en poudre y compris le sel jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance sablée puis ajouter les œufs. Réfrigérer. Abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm, puis foncer les moules ronds. Laisser reposer. Cuire au four à chaleur tournante à 160°C jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Fondant à la noix de coco

| | |
|-------------------------|----------------|
| 200 g beurre | 20 g Maïzena® |
| 160 g sucre glace | 200 g œufs |
| 160 g poudre d'amande | 60 g crème 35% |
| 40 g noix de coco râpée | |

Procédé :

Faire ramollir le beurre. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amande, la noix de coco et la Maïzena®. Ajouter petit à petit les œufs puis la crème chaude.

Crème à la bergamote

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| 100 g jus de bergamote SICOLY® | 150 g œufs |
| 120 g sucre | 13 g amidon modifié |

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur. Porter le mélange à ébullition en remuant constamment. Retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatines et mélanger à nouveau au batteur. Laisser refroidir, c'est prêt.

Salade d'agrumes au miel

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 50 g sucre | 100 g jus de citron vert SICOLY® |
| 7 g pectine NH | 100 g quartiers de citron |
| 100 g eau | 100 g quartiers de citron vert |
| 100 g miel | 200 g quartiers d'orange |
| 1 gousse de vanille grattée | 200 g quartiers de pamplemousse |

Procédé :

Mélanger le sucre et la pectine. Faire chauffer l'eau, le miel et la gousse de vanille à 40°C, puis ajouter petit à petit le mélange sucre-pectine en remuant. Faire bouillir. Retirer du feu et ajouter le jus de citron vert SICOLY®. Mettre les quartiers d'agrumes et mélanger délicatement. Laisser refroidir.

Gelée d'abricot

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 800 g purée d'abricot SICOLY® | 50 g miel |
| 150 g eau | 10 g gélifiant végétal Sosa |

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients et faire bouillir. Verser sur une plaque à 0,5 cm d'épaisseur et faire prendre au réfrigérateur. Couper des cercles du même diamètre que celui des tartelettes et faire un trou au milieu. La partie retirée pour faire le trou peut-être refondue et réutilisée.

Finition

Pocher 0,3 cm de crème à la bergamote sur le fond de la tartelette précuite. Couvrir jusqu'au bord de fondant à la noix de coco. Enfourner à 175°C pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la tartelette soit dorée. Retirer du four et laisser refroidir. Une fois froid, placer sur le dessus l'anneau de gelée à l'abricot et déposer au centre la salade d'agrumes. Décorer avec un quartier d'abricot passé au chalumeau et des zestes de citron vert et d'orange finement râpés. Servir.

TRADITION

Anglais

Recipe for 25 units

Shortbread crust

| | |
|----------------------|------------------|
| 720 g cake flour | 8 g salt |
| 300 g icing sugar | 420 g butter |
| 120 g ground almonds | 140 g whole eggs |

Method:

Combine the butter and all the powdered ingredients, including the salt, until the mixture resembles fine breadcrumbs. Add the eggs. Refrigerate. Roll the dough out to a thickness of 3mm, then line the ring moulds. Leave to rest. Bake in a fan oven at 160°C until very lightly golden brown.

Coconut fondant

| | |
|---------------------|------------------|
| 200 g butter | 20 g corn starch |
| 160 g icing sugar | 200 g whole eggs |
| 160 g almond powder | 60 g cream 35% |
| 40 g grated coconut | |

Method:

Soften the butter. Add the icing sugar, ground almonds, coconut and starch. Gradually add the eggs and then the warm cream.

Bergamot cream

| | |
|------------------------------|----------------------|
| 100 g SICOLY® bergamot juice | 150 g whole eggs |
| 120 g sugar | 13 g modified starch |

Method:

Mix all ingredients together with a hand blender. Cook them until boiling point stirring constantly. Remove from the heat, add the gelatin leaves and mix again with the hand blender. Let to cool. Use.

Citrus salad with honey

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| 50 g sugar | 100 g SICOLY® lime juice |
| 7 g NH pectin | 100 g lemon segments |
| 200 g water | 100 g lime segments |
| 100 g honey | 200 g orange segments |
| 1 vanilla pod, grated | 200 g grapefruit segments |

Method:

Mix together the sugar and pectin. Heat the water, honey and vanilla pod to 40°C and then add the sugar and pectin a little at a time, stirring. Bring to the boil. Remove from the heat and add the SICOLY® lime juice. Pour onto the citrus segments and gently mix. Leave to cool.

Apricot Jelly

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 800 g SICOLY® apricot purée | 50 g honey |
| 150 g water | 10 g Sosa vegetable gel |

Method:

Mix all the ingredients together and bring to boil. Pour into a tray to 0.5cm thick and leave to set in the fridge. Cut out rings of the same diameter as the tartlet and make a hole in the centre. The part of the ring removed to make the hole can be re-melted and used again.

Finishing

Pipe 0.3cm of bergamot cream in the bottom of the semi-baked tartlet. Pour the coconut fondant on top to fill the tartlet. Bake at 175°C for 15 minutes approximately or when golden brown. Remove from the oven and leave to cool. When cold, place the apricot jelly ring on top and place the citrus salad in the middle. Decorate with blow-torched apricot and finely grated orange and lime zest. Serve.