



IT PRICKS

François GALTIER





Pot chocolat caramel (pour 15 pots) :

1000 g Chocolat caramel blond

Procédé :

Faire fondre le chocolat à 40/45°C, puis tempérer à 29°C, couler dans les moules thermoformés et retourner pour obtenir une fine coque de chocolat. Laisser complètement cristalliser avant de démouler.

Cake moelleux cajou (pour 1 cadre 60x40cm) :

275 g Blanc d'oeuf	9 g Sel
275 g Sucre	800 g Cajou en poudre
440 g Oeuf	190 g Farine T55
190 g Jaune d'oeuf	360 g Beurre fondu
615 g Sucre	

Procédé :

Faire une meringue souple avec les blancs et le sucre. En même temps, mélanger les œufs, les jaunes, le sucre et le sel. Lorsque la meringue est prête, verser les poudres et le beurre fondu chaud sur la préparation d'œuf puis bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse. Incorporer délicatement la meringue. Verser environ 3100g par cadre 60x40cm et cuire environ 40min à 160°C au four ventilé.

Marmelade (pour 15 moules Silicone Egg 30) :

120 g Sirop de glucose	9 g Pectine NH
120 g Sucre	50 g Sucre
600 g Purée de fraise SICOLY®	60 g Jus de Kalamansi SICOLY®
300 g Purée de goyave SICOLY®	

Déroulé :

Chauffer le glucose avec le sucre et les purées à 40°C, puis ajouter le mélange sucre pectine. Porter à ébullition et ajouter la purée de kalamansi hors du feu. Verser 80g par moule silicone Egg 30 avant de congeler. Foisonner la crème pâtissière froide et incorporer délicatement la crème fouettée ferme.

Chantilly caramel gingembre (pour 15 cactus) :

235 g Crème fraîche 35%	500 g Crème fraîche 35%
25 g Gélatine masse 1/5	50 g Jus de gingembre SICOLY®
240 g Chocolat caramel blond	

Procédé :

Chauffer la crème avec la gélatine masse, verser sur le chocolat pour faire une ganache, puis incorporer la crème liquide froide et la purée de gingembre. Laisser refroidir au réfrigérateur et foisonner en fonction des besoins.

Crumble cajou :

40 g Sucre brun foncé	100 g Praliné amande 50%
80 g Cajou en poudre	30 g Beurre
100g Farine T55	10 g Mini riz soufflé
1 g Sel	

Déroulé :

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture de crumble. Saupoudrer sur une plaque de cuisson et cuire environ 10min à 160°C au four ventilé.

Caramel chocolate pot (for 15 pots) :

1000 g Blond caramel chocolate

Method :

Melt the chocolate to 40/45°C, then temper to 29°C, pour into thermoformed pot molds and turn upside down to get a thin layer of chocolate into the mold. Let crystallize completely before unmolding.

Soft cashew cake (for 1 frame 60x40cm) :

275 g Egg white	9 g Salt
275 g Sugar	800 g Cashew powder
440 g Egg	190 g Flour T55
190 g Egg yolk	360 g Melted butter
615 g Sugar	

Method :

Make a soft meringue with egg white and sugar. In same time, mix egg, egg yolk, sugar and salt. When the meringue is ready, pour powders and hot melted butter on top of the egg preparation then mix well to get a creamy texture. Incorporate delicately the meringue. Pour around 3100g per frame 60x40cm and bake around 40min at 160°C in ventilated oven.

Marmalade (for 15 Egg 30 Silicon molds) :

120 g Glucose syrup	9 g NH pectin
120 g Sugar	50 g Sugar
600 g Strawberry puree SICOLY®	60 g Kalamansi juice SICOLY®
300 g Guava puree SICOLY®	

Method :

Warm up glucose, sugar and purees to 40°C and add the mix of pectin with sugar. Bring to the boil and add kalamansi out of fire. Pour 80g per Egg 30 silicon mold before freezing. Fold in the cold custard and gently fold in the stiffly whipped cream.

Ginger caramel chantilly (for 15 cactus) :

235 g Fresh cream 35%	500 g Fresh cream 35%
25 g Gelatin mass 1/5	50 g Ginger juice SICOLY®
240 g Blond caramel chocolate	

Method :

Warm up cream with gelatin mass, pour on chocolate to make a ganache, then mix with cold liquid fresh cream and ginger puree. Let cooling down in refrigerator and whip when needed.

Cashew crumble :

40 g Dark brown sugar	100 g Almond praline 50%
80 g Cashew powder	30 g Butter
100g Flour T55	10 g Mini rice poppers
1 g Salt	

Method :

Mix all ingredients until you get crumble texture. Sprinkle on baking plate and bake around 10 min at 160°C in ventilated oven.



Coque et décoration

300g Beurre de cacao
500g Chocolat blanc 30%
QS Colorant vert pour chocolat
QS Colorant jaune pour chocolat
QS Chocodecor rouge

Procédé :

Chauffer le beurre de cacao à 90°C et verser sur le chocolat et les colorants. Bien mixer les colorants. Utiliser à 35°C. Étaler le CHOCODECOR rouge avec de l'amidon de maïs et couper différentes tailles de fleur, les courber et les assembler.



Shell and decoration

300g Cocoa butter
500g White chocolate 30%
SQ Green chocolate color
SQ Yellow chocolate color
SQ Red Chocodecor

Method :

Warm up cocoa butter to 90°C and pour on chocolate and colors. Blend to mix well the colors. Use at 35°C. Roll out red CHOCODECOR with some corn starch and cut different sizes of flowers, curve them and stick them together.



MONTAGE ET FINITIONS :

Couper une poche à douille en « L » pour être similaire à une douille à St Honoré. Remplir le pot avec un peu de chantilly, placer un disque de cake, pocher encore un peu de chantilly pour coller un deuxième disque de cake, et recouvrir avec de la chantilly sur le dessus en gardant environ 1,5cm du pot non rempli. Piquer avec une pique à brochette la marmelade congelée par la petite partie de la forme d'œuf, et pocher des lignes de chantilly de la partie large de l'œuf vers la partie fine pour faire la forme du cactus. Laisser un espace entre chaque ligne pour voir la marmelade. Congeler debout sur la pique. Lorsque c'est suffisamment congelé, tremper dans la préparation à coque de chocolat à 35°C, retirer la pique et pousser à l'intérieur du pot pour connecter avec la chantilly sur le dessus du pot. Décorer avec un peu de crumble sur le dessus du pot et coller la fleur.

FINTITION AND ASSEMBLY :

Cut a piping bag in "L" to be similar as St Honore nozzle. Fill the pot with some Chantilly, place a disc of cake, pipe Chantilly again to stick second disc of cake, and cover with Chantilly again keeping 1,5cm of the pot non-filled. Pic with wood stick frozen marmalade from small part of the egg shape and pipe some lines from large part to small part to make the cactus design. Let some space between lines to see the marmalade. Freeze standing on wood stick. When it's frozen, deep into chocolate shell preparation at 35°C, take out the stick and push into the pot to connect with Chantilly on top of the pot. Decorate with some crumble in the pot and stick the flower.