



BRANDY

François GALTIER





Sablé au coing (pour 4 disques de 16 cm de diamètre) :

350 g Farine	1.5 g Sel
100 g Sucre glace	200g Beurre
50 g Poudre d'amande	40 g Purée de coing SICOLY®

Procédé :

Mélanger toutes les poudres avec le beurre en cube jusqu'à un aspect sablé sans morceaux de beurre. Ajouter la purée pour lier les poudres et laisser refroidir au frigo. Etaler à 5mm, couper des disques de ø16cm et cuire entre 2 feuilles silicone perforées environ 25min à 160°C au four ventilé.

Cake moelleux brandy (pour 4 disques de 16 cm de diamètre) :

6 g Blancs secs en poudre	45 g Farine
100 g Oeuf	20 g Cacao en poudre
65 g Jaunes d'oeuf	125 g Beurre fondu
2 g Sel	100 g Blancs d'oeuf
230g Sirop d'érable	100 g Sucre
280g Poudre d'amande	75 g Whisky single malt

Procédé :

Mélanger les blancs d'œuf en poudre avec les œufs, les jaunes, le sel et le sirop d'érable, puis ajouter les poudres en surface sans mélanger. Pendant ce temps, monter en meringue souple les blancs avec le sucre. Lorsque la meringue est prête, verser le beurre fondu et le whisky dans la première préparation et bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse, puis enfin incorporer délicatement la meringue. Verser environ 250g par cercle ø16cm par-dessus le sablé déjà cuit et cuire environ 25min à 160°C au four ventilé.

Marmelade (pour 4 disques de 16 cm de diamètre) :

300 g Purée de coing SICOLY®	30g Purée de bergamote SICOLY®
300 g Purée de poire SICOLY®	20g Sucre
10 g Purée de gingembre SICOLY®	5 g Pectine NH
150 g Sirop d'érable	

Déroulé :

Chauffer à 40°C les premières purées avec le sirop d'érable, puis ajouter le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition et ajouter la bergamote hors du feu. Laisser refroidir au frigo. Casser la texture et couler environ 200g par disque ø14cm avant de congeler.

Chantilly brandy :

100g Crème fraîche 35%	50 g Sirop d'érable
80 g Grué de cacao	200g Chocolat blanc 30%
20 g Copeaux de chêne	550 g Crème fraîche 35%
30 g Gélatine masse (1/5)	50 g Whisky single malt

Procédé :

Torréfier le grué de cacao et les copeaux de chêne environ 15 min à 160°C, chauffer la crème et les ajouter dedans pour infuser 15 min. Chinoiser et repeser la quantité de crème manquante au travers du tamis. Chauffer la crème infusée avec la gélatine et le sirop d'érable, verser sur le chocolat pour faire une ganache, puis enfin mélanger avec la crème liquide froide et le whisky. Laisser refroidir au frigo et foisonner avant l'utilisation.

Quince shortbread (for 4 rings of 16 cm diameter) :

350 g Flour	1.5 g Salt
100 g Icing sugar	200g Butter
50 g Almond powder	40 g Quince purée SICOLY®

Method :

Mix all powders with butter in cubes until sanded aspect of the powder without any pieces of butter. Add puree and link the powders, let cooling down in the fridge. Roll to 5 mm thickness, cut discs ø16 cm and bake between 2 silicone mats with holes in ventilated oven at 160°C around 25 min.

Soft brandy cake (pour 4 disques de 16 cm de diamètre) :

6 g Dry egg white powder	45 g Flour
100 g Egg	20 g Cocoa powder
65 g Egg yolk	125 g Melted butter
2 g Salt	100 g Egg white
230g Maple syrup	100 g Sugar
280g Almond powder	75 g Single malt whisky

Method :

Mix egg white powder with egg, egg yolk, salt and maple syrup, then add all the powders on top without mixing. In same time, whip egg white with sugar into soft meringue. When the meringue is ready, pour melted butter and whisky on top of the first preparation and mix well to get a creamy texture, then incorporate delicately the meringue. Pour around 250g in ø16cm on top of baked shortbread and bake again around 25min at 160°C.

Marmalade (for 4 disks of 16 cm of diameter) :

300 g Quince puree SICOLY®	30g Bergamot puree SICOLY®
300 g Pear puree SICOLY®	20g Sugar
10 g Ginger puree SICOLY®	5 g NH Pectine
150 g Maple syrup	

Method :

Warm up first purees with maple syrup to 40°C and add the mix of sugar with pectin. Bring to the boil and add bergamot out of fire. Let cooling down in refrigerator. Break the texture and pour around 200g in disc ø14cm before freezing.

Brandy Chantilly :

100g Fresh cream 35%	50 g Maple syrup
80 g Cocoa nibs	200g White chocolate 30%
20 g Oak chips	550 g Fresh cream 35%
30 g Gelatin mass (1/5)	50 g Single malt whisky

Method :

Roast cocoa nibs and oak chips for 15 min at 160°C, boil cream and add them inside. Let infuse for 15 min, sift and scale again the right quantity of cream through the sieve. Warm up infused cream with gelatin mass and maple syrup, pour on chocolate to make a ganache, then mix with cold liquid fresh cream and whisky. Let cooling down in refrigerator and whip when needed.



Velours brun et décoration :

150 g Beurre de cacao
50 g Chocolat noir 64%
QS Blond Chocodecor
QS Brown Chocodecor

Procédé :

Faire fondre le beurre de cacao à 70°C et verser sur le chocolat. Pulvériser à 35°C sur le gâteau congelé. Étaler le Blond CHOCODECOR pour faire un col, et le Brown CHOCODECOR pour faire le nœud papillon.



Brown velvet and decoration :

150 g Cocoa butter
50 g Dark chocolate 64%
QS Blond Chocodecor
QS Brown Chocodecor

Method :

Melt cocoa butter to 70°C and pour on chocolate. Spray at 35°C on frozen cake. Roll out blond CHOCODECOR to make shirt collar, and brown CHOCODECOR to make bow tie.



MONTAGE ET FINITIONS :

Placer un rodoïde plastique de 4cm autour du sablé et du cake, pocher de la chantilly sur les côtés et pousser la marmelade congelée. Couvrir encore avec la chantilly légèrement bombée et appuyer avec un couvercle de casserole sur le dessus, le motif de surface va se créer lorsque le couvercle sera tiré. Congeler, pulvériser d'un côté seulement, et décorer avec les éléments en CHOCODECOR et des fèves de cacao concassées. Faites la touche finale avec les boutons en chocolat.

FINITION AND ASSEMBLY :

Place rodoïd plastic 4cm around the shortbread and cake, pipe some Chantilly on border and push disc of frozen marmalade. Cover with Chantilly again in dome shape and push with saucepan cover on surface, it will create the design when you pull it back. Freeze, spray the velvet from one side, and decorate with CHOCODECOR elements and cocoa nibs. Place the buttons for the last touch.