



BRETONNE POMME ESTRAGON

Apple Tarragon Bretonne

Quentin BAILLY



RECETTE POUR 10 BRETONNES

- Appareil à bretonne aux pommes 800 g
- Pâte sablée noisette/fleur de sel 250 g
- Amandes effilées sablées 150 g
- Confit pomme verte 200 g
- Mousseux estragon 180 g
- Glaçage pomme verte 100 g
- Estragon frais séché 5 g
- Pommes Granny Smith 20 g

AMANDES EFFILÉES SABLÉES AU BLANC D'OEUF POUR BRETONNE

- Amandes effilées 136,4 g
- Sucre cristal 8,2 g
- Blancs d'oeufs 5,5 g

Mélanger les amandes avec les blancs d'oeufs et le sucre cristal.
Disposer le mélange sur l'appareil à bretonne semi liquide.

MOUSSEUX ESTRAGON

- Crème 35% 46,9 g
- Estragon frais 4,3 g
- Sucre cristal 9,2 g
- Masse gélatine ⅓ 12 g
- Crème 35% 107,5 g

Chauffer la première partie de crème à 70°C puis ajouter l'estragon et filmer 20 minutes.
Filtrer et chauffer à nouveau avec le sucre à 60°C puis verser sur la masse gélatine.
Refroidir à 24°C puis ajouter la crème montée mousseuse.

GLAÇAGE POMME VERTE

- Purée de pomme verte SICOLY® 13,6 g
- Nappage neutre à froid 81,5 g
- Gélatine de poisson en poudre 200 blooms 4,9 g

Plonger la gélatine dans l'eau froide; la faire fondre au micro-ondes et l'incorporer au glaçage neutre.
Ajouter la purée de pomme verte, bien homogénéiser et utiliser à 30°C maximum.

APPAREIL À BRETONNE AUX POMMES

- Oeufs entiers 124,5 g
- Sucre glace 145,3 g
- Beurre doux 9,2 g
- Farine T55 131,8 g
- Sel fin 3,1 g
- Pâte de vanille 4,2 g

Mixer les ingrédients ensemble en ajoutant progressivement les liquides dans les poudres tamisées.
Possible de réserver au frais avant utilisation.



POMMES POÊLÉES POUR BRETONNE

- Pommes Granny Smith 257,6 g
- Beurre doux 12,9 g
- Vergeoise brune 25,8 g

Chauffer le beurre dans une casserole, ajouter les pommes coupées de 2 cm de côté, puis la vergeoise, une fois l'eau évaporée, égoutter.

PÂTE SABLÉE NOISETTE/FLEUR DE SEL

- Beurre doux 63,2 g
- Farine T55 105,4 g
- Sucre glace 36,9 g
- Poudre d'amandes 21,2 g
- Oeufs entiers 21,1 g
- Sel fin 1,1 g
- Extrait de vanille 0,3 g
- Fleur de sel 1,1 g

Mettre le beurre tempéré en morceaux avec la farine puis ajouter le sucre glace, ajouter les poudres puis les oeufs tempérés avec la vanille et sel, mettre la farine à la fin pour l'homogénéisation.

CONFIT POMME VERTE

- Purée de pomme verte SICOLY® 115,4 g
- Sucre cristal 64,9 g
- Pectine NH 2,3 g
- Jus de citron vert SICOLY® 17,4 g

Cuire à 96°C ensemble.

MASSE GÉLATINE 1/6

- Eau 10,3 g
- Gélatine de poisson poudre 200 blooms 1,7 g

Mélanger la gélatine poudre dans l'eau froide au fouet, laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation. Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

MONTAGE & FINITIONS

Poids

- Appareil avec les pommes en cercle de 8 cm 80 g
- Mousseux par silicone demi-sphère de 7 cm 18 g
- Confit pomme sur l'appareil bretonne cuit 20 g

Appareil Bretonne avec pommes cuites :

Cuisson 165°C en cercle de 7 cm pendant 13 minutes.

Pour le mélange c'est 100 g d'appareil et 50 g de pommes poêlées froide.

Pâte sablée noisette/fleur de sel :

Etaler à 1.5 au laminoir, découper des ronds de 10.3 cm extérieur et 3.3 cm intérieur (25 g de pâte crue).

Mettre sur silpain puis parsemer de mélange amandes effilées au sucre (10 g) en prenant soin de déposer un emporte-pièce de 7 cm sur le sablé au moment de la dépose pour que les amandes ne reviennent pas vers l'intérieur.

Cuisson 160°C pendant 13 minutes.

Mousseux :

Couler le mousseux en silicone (18 g) puis congeler.

Préparer la base du montage avec l'appareil bretonne, le confit de pomme et le sablé aux amandes.

Une fois le mousseux congelé, le glacer avec le nappage pomme et déposer sur la base du montage bretonne/sablé/confit.

Saupoudrer le bord des amandes en neige décor et terminer par 3 morceaux de pomme planté dans le mousseux glacé.



RECIPE FOR 10 BRETONNES

- Bretonne apple paste 800 g
- Hazelnut/salt flower shortbread 250 g
- Slivered almonds 150 g
- Green apple confit 200 g
- Tarragon mousse 180 g
- Green apple icing 100 g
- Dried fresh tarragon 5 g
- Granny Smith apples 20 g

SHORTBREAD FLAKED ALMONDS WITH EGG WHITE FOR BRETONNE

- Slivered almonds 136,4 g
- Sugar 8,2 g
- White eggs 5,5 g

Mix the almonds with the egg whites and icing sugar.
Spread the mixture over the semi-liquid Bretonne mixture.

TARRAGON MOUSSE

- Cream 35% 46,9 g
- Fresh tarragon 4,3 g
- Sugar 9,2 g
- Gelatine mass 1/6 12 g
- Cream 35% 107,5 g

Heat the first part of the cream to 70°C, then add the tarragon and filter for 20 minutes.
Strain and reheat with the sugar to 60°C, then pour over the gelatine mass.
Cool to 24°C then add the whipping cream.

GREEN APPLE ICING

- SICOLY® Green apple puree 13,6 g
- Neutral cold topping 81,5 g
- Fish gelatine powder 200 blooms 4,9 g

Soak the gelatine in cold water, melt in the microwave and stir into the neutral icing. Add the green apple purée, mix well and use at 30°C maximum.

BRETONNE APPLE PASTE

- Eggs 124,5 g
- Sugar 145,3 g
- Soft butter 9,2 g
- Flour T55 131,8 g
- Salt 3,1 g
- Vanilla paste 4,2 g

Blend the ingredients together, gradually adding the liquids to the sifted powders. You may wish to chill before use.



PAN-FRIED APPLES

- Granny smith apples 257,6 g
- Soft butter 12,9 g
- Brown vergeoise 25,8 g

Heat the butter in a saucepan, add the apples cut into 2 cm pieces, then the vergeoise.
Once the water has evaporated, drain.

HAZELNUT/SALT FLOWER SHORTBREAD

- Beurre doux 63,2 g
- Flour T55 105,4 g
- Icing sugar 36,9 g
- Almond powder 21,2 g
- Eggs 21,1 g
- Salt 1,1 g
- Vanilla extract 0,3 g
- Salt flower 1,1 g

Cut the butter into pieces, add the flour and icing sugar, add the powders and then the eggs, tempered with the vanilla and salt, adding the flour at the end to homogenise the mixture.

GREEN APPLE CONFIT

- SICOLY® Green apple puree 115,4 g
- Sugar 64,9 g
- NH Pectine 2,3 g
- SICOLY® Lime juice 17,4 g

Bake together at 96°C.

GELATINE MASS 1/6

- Water 10,3 g
- Fish gelatine powder 200 blooms 1,7 g

Whisk the gelatine powder into the cold water, leave to set for 20 minutes in a cool place, then melt together, taking care not to boil to avoid evaporation.
Allow to set again in a cool place before use.

ASSEMBLY AND FINITIONS

Weight :

- Apple paste in 8 cm circles 80 g
- Mousse for each silicon half sphere of 7 cm 18 g
- Apple confit 20 g

Bretonne with baked apples paste :

Bake at 165°C in a 7 cm circle for 13 minutes.

For the mixture, add 100 g of the mixture and 50 g of cold fried apples.

Hazelnut/salt flower shortbread :

Roll out to 1.5 with a rolling pin and cut into rounds measuring 10.3 cm outside and 3.3 cm inside (25 g raw pastry).

Place on a silpain and sprinkle with the flaked almonds and sugar mixture (10 g), taking care to place a 7 cm cookie cutter on the shortbread when you do so, so that the almonds don't slide back in.

Bake at 160°C for 13 minutes.

Mousse :

Pour the mousse in silicone (18 g) then freeze.

Prepare the base of the montage with the Bretonne mixture, the apple confit and the almond shortbread.

Once the mousse is frozen, glaze with the apple icing and place on the base of the Bretonne/sablé/confit cake.

Sprinkle the edge with almond snow and finish with 3 pieces of apple planted in the frozen mousse.