



LE GNOME

The Gnome

François Galtier



I. CREMEUX PÊCHE JAUNE (pour 12 gnomes)

- Purée de Pêche Jaune SICOLY® 35 g
- Gélatine Masse (1/5) 22 g
- Beurre 75 g
- Chocolat Blanc 30% 175 g
- Purée de Pêche Jaune SICOLY® 200 g

Chauffer la première partie de purée avec la gélatine et le beurre puis verser sur le chocolat pour faire une belle émulsion. Incorporer la seconde partie de purée à 15-20°C et mixer.

II. MARMELADE PECHE DE VIGNE (pour 12 gnomes)

- Sirop de Glucose 60 g
- Sucre 60 g
- Purée de Pêche de Vigne SICOLY® 480 g
- Pectine NH 6 g
- Sucre 25 g

Chauffer le glucose avec le sucre et la purée à 40°C, puis ajouter le mélange sucre pectine. Porter à ébullition et laisser refroidir. Verser dans les moules silicone Egg 70 en alternant des couches de marmelade et de crémeux, environ 75g au total (7gM + 7gC + 9gM + 10gC + 12gM + 11gC + 10gM + 8gC) et congeler.

III. CHANTILLY PÊCHE BLANCHE (pour 12 gnomes)

- Purée de Pêche Blanche SICOLY® 160 g
- Gélatine Masse (1/5) 24 g
- Chocolat Blanc 30% 130 g
- Crème Fraiche 40% 400 g

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

IV. COQUE ET DECORATION

- Beurre de Cacao 300 g
- Chocolat Blanc 30% 500 g
- Colorant Vert pour Chocolat QS
- Colorant Jaune pour Chocolat QS
- CHOCODECOR Blond QS
- CHOCODECOR Rouge QS

Chauffer le beurre de cacao à 90°C et verser sur le chocolat et les colorants. Bien mixer les colorants. Utiliser à 35°C. Modeler le nez, les pieds et les mains avec le CHOCODECOR blond. Étaler le CHOCODECOR rouge avec de l'amidon de maïs et couper un disque de Ø16cm puis couper des triangles en partant du milieu en atteignant 9cm sur le bord, les courber et les coller pour faire le chapeau du gnome.

V. MONTAGE

Faire monter la chantilly jusqu'au bec d'oiseau, garnir partiellement le moule silicone 3D egg, placer l'insert congelé de crémeux et marmelade et fermer le moule. Finir de garnir par le petit trou s'il manque un peu de chantilly et congeler. Démouler et piquer une pique à brochette à partir du dessus pour pouvoir pocher les 2 bras avec la chantilly et congeler de nouveau. Tremper dans la préparation de coque de chocolat verte à 35°C puis pocher la barbe avec une douille à feuille qui a des petites dents, en commençant par le bas et en montant petit à petit. Coller les pieds, les mains, les nez et le chapeau pour la dernière touche.



I. YELLOW PEACH CREAMY (for 12 gnomes)

- Yellow Peach Puree SICOLY® 35 g
- Gelatin Mass (1/5) 22 g
- Butter 75 g
- White Chocolate 30% 175 g
- Yellow Peach Puree SICOLY® 200 g

Warm up first puree with gelatin and butter and pour on chocolate to make a nice emulsion. Incorporate the second puree at 15-20°C and blend.

II. BLOODY PEACH MARMALADE (for 12 gnomes)

- Glucose Syrup 60 g
- Sugar 60 g
- Bloody Peach Puree SICOLY® 480 g
- NH Pectin 6 g
- Sugar 25 g

Warm up glucose, sugar and puree to 40°C and add the mix of pectin with sugar. Bring to the boil and let cooling down. Pour into silicon mold Egg 70 alternating layers of marmalade and creamy, around 75g in total (7gM + 7gC + 9gM + 10gC + 12gM + 11gC + 10gM + 8gC) and freeze.

III. WHITE PEACH CHANTILLY (for 12 gnomes)

- White Peach Puree SICOLY® 160 g
- Gelatin Mass (1/5) 24 g
- White Chocolate 30% 130 g
- Fresh Cream 40% 400 g

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

IV. SHELL AND DECORATION

- Cocoa Butter 300 g
- White Chocolate 30% 500 g
- Green Chocolate Color SQ
- Yellow Chocolate Color SQ
- Blond CHOCODECOR SQ
- Red CHOCODECOR SQ

Warm up cocoa butter to 90°C and pour on chocolate and colors. Blend to mix well the colors. Use at 35°C. Modeling nose, feet and hands with blond CHOCODECOR. Roll out red CHOCODECOR with some corn starch and cut disc Ø16cm then triangles from middle to reach 9cm on the outside, curve them and stick them to make the gnome hat.

V. MONTAGE

Whip one part of Chantilly at soft pick, fill partially silicon mold 3D egg, place the frozen insert of creamy and marmalade and close the mold. Fill from the small hole if missing some Chantilly and freeze. Unmold and prick from the top with wood stick to be able to pipe the arms with Chantilly and freeze again.

Deep into the green chocolate shell preparation at 35°C and pipe the beard with leaves nozzle with little picks, starting from down and going up.

Fix the feet, the hands, the nose and the hat in last step.