



XMAS WELCOME

François GALTIER





Madeleine cacao (pour 3 moules kit Trinity Moyen) :

150 g Oeufs	30 g Cacao en poudre
10 g Lait entier	5 g Levure chimique
120 g Sucre	110 g Beurre fondu chaud
95 g Farine	

Procédé :

Mélanger doucement les oeufs avec le lait et le sucre. Ajouter la farine, le cacao et la levure chimique et mélanger encore. Finir la préparation avec le beurre fondu chaud et pocher environ 150g par moule silicone Kit Trinity Moyen. Cuire environ 9 min à 190°C au four ventilé.

Gelée griotte (pour 3 cakes) :

1000 g Purée de griotte SICOLY®	20 g Pectine NH
200 g Miel	20 g Jus de citron vert SICOLY®
40 g Sucre	

Procédé :

Chauffer à 40°C la première purée avec le miel, puis ajouter le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition et ajouter le citron vert hors du feu. Remplir les poules silicone Mini Pearl et Truffle 5 puis congeler. Garder 700g au frigo pour la marmelade.

Marmelade griotte (pour 3 moules Kit Trinity Moyen) :

700 g Gelée de griotte
230 g Purée de griotte SICOLY®

Procédé :

Lorsque la gelée est froide, casser la texture et ajouter la purée froide. Couler environ 300g par moule silicone Kit Trinity Petit et congeler.

Crèmeux chocolat vanille (pour 3 moules Kit Trinity Moyen):

200 g Lait entier	400 g Crème fraîche 35%
10 g Gélatine masse 1/5	2 gousses de vanille
350 g Chocolat noir 64%	

Procédé :

Chauffer le lait avec la gélatine et verser sur le chocolat et la vanille pour faire une ganache. Finir le mélange avec la crème liquide froide. Couler environ 300g par moule silicone Kit Trinity Moyen, par-dessus la madeleine, et pousser l'insert de marmelade congelé au centre avant de congeler de nouveau.

Mousse vanille estragon (pour 3 moules Bubble Crown) :

65 g Lait entier	130 g Chocolat blanc 30%
12 g Estragon frais	300 g Crème fouettée
18 g Gélatine masse 1/5	1 gousse de vanille

Procédé :

Faire bouillir le lait et infuser l'estragon pendant 15 min. Chinoiser et peser le lait de nouveau. Chauffer le lait infusé avec la gélatine et la vanille, verser sur le chocolat pour faire une ganache, puis à 35°C incorporer délicatement la crème fouettée souple. Couler environ 160g par moule silicone Bubble Crown.

Cocoa Madeleine (for 3 mold kit Trinity Medium) :

150 g Eggs	30 g Cocoa powder
10 g Whole milk	5 g Baking powder
120 g Sugar	110 g Hot melted butter
95 g Flour	

Method :

Mix gently egg with milk and sugar to let melt the sugar. Add flour, cocoa and baking powder and mix again. Finish the mixture with hot melted butter and pipe 150g per silicon mold Kit Trinity Medium. Bake around 9 min at 190°C.

Morello cherry jelly (for 3 cakes) :

1000 g Morello cherry puree SICOLY®	20 g NH Pectin
200 g Honey	20 g Lime juice SICOLY®
40 g Sugar	

Method :

Warm up first puree with honey to 40°C and add the mix of sugar with pectin. Bring to the boil and add lime out of fire. Fill up silicon molds Mini Pearls and Truffle 5 and freeze. Keep 700g in refrigerator for marmalade.

Morello cherry Marmalade (for 3 mold Kit Trinity Medium) :

700 g Morello cherry jelly
230 g Morello cherry puree SICOLY®

Method :

When the jelly is cold, break the texture and add cold puree. Pour around 300g per silicon mold Kit Trinity Small and freeze.

Chocolate vanilla creamy (for 3 mold Kit Trinity Medium):

200 g Whole Milk	400 g Fresh cream 35%
10 g Gelatin mass 1/5	2 vanilla beans
350 g Dark chocolate 64%	

Method :

Warm up milk with gelatin, then pour on chocolate and vanilla to make a ganache. Mix with cold liquid fresh cream at the end. Pour around 300g per silicon mold Kit Trinity Medium, on top of madeleine, push the frozen marmalade inside and freeze.

Tarragon vanilla mousse (pour 3 mold Bubble Crown) :

65 g Whole milk	130 g White chocolate 30%
12 g Fresh tarragon	300 g Soft whipped cream
18 g Gelatin mass 1/5	1 vanilla bean

Method :

Boil milk and infuse for 15 min tarragon. Sift and scale again the right quantity of milk. Warm up infused milk with vanilla and gelatin, pour on chocolate to make a ganache and at 35°C mix gently with soft whipped cream. Pour around 160g per silicon mold Bubble Crown.



Coque chocolat, velours & décoration :

900 g Beurre de cacao	100 g Beurre de cacao
1500g Chocolat noir 64%	QS Poudre d'or
100 g Préparation de coque en chocolat	QS Red Chocodecor

Procédé :

Pour les coques en chocolat chauffer la 1ère partie du beurre de cacao à 90°C et verser sur le chocolat. Utiliser à 35°C. Pour le velours mélanger une partie de la préparation de coque chocolat avec la 2nde partie du beurre de cacao. Pulvériser à 35°C sur le gâteau congelé et souffler de la poudre d'or. Faire un ruban avec le Red CHOCODECOR.

MONTAGE ET FINITIONS :

Tremper la base de gâteau congelée dans la préparation de coque chocolat à 35°C, placer la moule Bubble sur le dessus et pulvériser le velours pour couvrir la totalité du gâteau. Chauffer doucement au décapeur thermique pour faire fondre partiellement le velours et souffler de la poudre d'or. Décorer avec le ruban en CHOCODECOR et les billes de gelée.

Chocolate shell, velvet & decoration :

900 g Cocoa butter	100 g Cocoa butter
1500g Dark chocolate 64%	SQ Gold powder
100 g Chocolate shell preparation	SQ Red Chocodecor

Method :

For chocolate shell warm up the first part of cocoa butter to 90°C and pour on chocolate. Use at 35°C. 2 For Velvet mix some chocolate shell preparation with the second part of cocoa butter. Spray on frozen cake at 35°C and blow some gold powder. 3 Make ribbon with red CHOCODECOR.

FINITION AND ASSEMBLY :

Deep the frozen cake base into the chocolate shell preparation at 35°C, place on the top the bubble mousse, then spray the velvet to cover the full cake. Heat up gently with heat gun to melt partially the velvet and blow gold powder. Decorate