



BRETONNE POMME ESTRAGON

Apple Tarragon Bretonne



Quentin BAILLY

SICOLY
le Respect du Fruit





Recette pour 10 bretonnes

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

Amandes effilées sablées au blanc d'oeuf pour bretonne :

136.4 g Amandes effilées
8.2 g Sucre cristal
5.5 g Blancs d'oeufs

Procédé :

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

Mousseux estragon :

46.9 g Crème 35%	12 g Masse gélatine 1/6
4.3 g Estragon frais	107.5 g Crème 35%
9.2 g Sucre cristal	

Procédé :

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.
Refrigérer à 24°C puis ajouter la crème montée mousseuse.

Glaçage pomme verte :

13.6 g Purée de pomme verte SICOLY®
81.5 g Nappage neutre à froid
4.9 g Gélatine de poisson en poudre 200 blooms

Procédé :

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 :

124.5 g Oeufs entiers	131.8 g Farine T55
145.3 g Sucre glace	3.1 g Sel fin
9.2 g Beurre doux	4.2 g Pâte de vanille

Procédé :

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

Pommes poêlées pour bretonne :

257.6 g Pommes granny smith
12.9 g Beurre doux
25.8 g Vergeoise brune

Procédé :

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

Recipe for 10 bretonnes

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

Shortbread flaked almonds with egg white for Bretonne :

136.4 g Slivered almonds
8.2 g Sugar
5.5 g White eggs

Method :

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

Tarragon mousse :

46.9 g Cream 35%	12 g Gelatine mass 1/6
4.3 g Fresh tarragon	107.5 g Cream 35%
9.2 g Sugar	

Method :

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 :

13.6 g Green apple puree SICOLY®
81.5 g Neutral cold topping
4.9 g Fish gelatine powder 200 blooms

Method :

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

Bretonne apple paste :

124.5 g Eggs	131.8 g Flour T55
145.3 g Sugar	3.1 g Salt
9.2 g Soft butter	4.2 g Vanilla paste

Method :

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

Pan-fried apples :

257.6 g Granny smith apples
12.9 g Soft butter
25.8 g Brown vergeoise

Method :

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



Pâte sablée noisette/fleur de sel :

63.2 g	Beurre doux	21.1 g	Oeufs entiers
105.4 g	Farine T55	1.1 g	Sel fin
36.9 g	Sucre glace	0.3 g	Extrait de vanille
21.1 g	Poudre d'amandes	1.1 g	Fleur de sel

Procédé :

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

Confit pomme verte :

115.4 g	Purée de pomme verte SICOLY®
64.9 g	Sucre cristal
2.3 g	Pectine NH
17.4 g	Jus de citron vert SICOLY®

Procédé :

Cuire à 96°C ensemble.

Masse gélatine 1/6 :

10.3 g	Eau
1.7 g	Gélatine de poisson poudre 200 blooms

Procédé :

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 ET FINITIONS :

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

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 :

Étaler à 1.5 au laminoin, 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.

Hazelnut/salt flower shortbread :

63.2 g	Soft butter	21.1 g	Eggs
105.4 g	Flour T55	1.1 g	Salt
36.9 g	Icing sugar	0.3 g	Vanilla extract
21.1 g	Almond powder	1.1 g	Salt flower

Method :

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 :

115.4 g	Green apple puree SICOLY®
64.9 g	Sugar
2.3 g	NH Pectine
17.4 g	Lime juice SICOLY®

Method :

Bake together at 96°C.

Gelatine mass 1/6 :

10.3 g	Water
1.7 g	Fish gelatine powder 200 blooms

Method :

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

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.

