



RED LOVE

François GALTIER





Cake moelleux red love (pour 1 plaque 60 x 40 cm) :

24 g Blancs secs en poudre	680 g Poudre d'amande
535 g Sucre	200 g Farine
325 g Jaunes d'oeufs	310 g Beurre fondu
200g Purée fraise SICOLY®	245 g Sucre
85 g Purée griotte SICOLY®	245 g Blancs d'oeufs
8 g Zestes citron semoule SICOLY®	

Procédé :

Mélanger les blancs secs avec le sucre, les jaunes, les purées et les zestes, 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 dans la première préparation et bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse, puis enfin incorporer délicatement la meringue. Verser environ 2800g par plaque 60x40cm et cuire environ 30min à 160°C au four ventilé. Couper des disques de ø11cm lorsque le cake est froid.

Crèmeux red love (pour 6 gâteaux) :

200 g Purée de griotte SICOLY®	90 g Gélatine masse (1/5)
50 g Purée de betterave SICOLY®	700 g Chocolat blanc 30%
10 g Vinaigre balsamique	750 g Purée de fraise SICOLY®
300 g Beurre	

Procédé :

Chauffer la purée de griotte avec le vinaigre, le beurre et la gélatine, puis verser sur le chocolat pour faire une ganache. Mélanger ensuite avec la seconde partie de purées entre 10 et 20°C. Laisser cristalliser au frigo et pocher environ 150g par disque de cake, puis remplir le moule silicone Cupole 120 avec 120g de crèmeux et le moule silicone Mela 30 avec 30g de crèmeux. Congeler.

Crème légère vanille (pour 6 gâteaux) :

800 g Lait entier	40 g Gélatine masse (1/5)
200 g Sucre	300 g Beurre
80 g Amidon de maïs	600 g Crème fouettée 35%
100 g Jaune d'oeuf	2 pcs Gousse de vanille

Déroulé :

Faire bouillir le lait et en même temps mélanger le sucre avec l'amidon, les jaunes et les grains de vanille. Lorsque le lait boue verser la moitié sur la préparation d'œuf puis verser le tout dans la casserole pour faire bouillir de nouveau, comme une crème pâtissière. Hors du feu ajouter la gélatine et le beurre. Débarrasser, filmer et laisser refroidir au frigo. Foisonner la crème pâtissière froide et incorporer délicatement la crème fouettée ferme.

Glaçage rose sans colorant :

130 g Purée de betterave SICOLY®	190 g Gélatine masse (1/5)
70 g Sucre	300g Chocolat blanc 30%
400g Sirop de glucose	700g Miroir neutre

Procédé :

Chauffer la purée avec le sucre, le glucose et la gélatine puis verser sur le chocolat pour faire une ganache. Lorsque tout le chocolat est fondu ajouter le miroir neutre et mixer avant d'utiliser entre 35 et 40°C.

Soft red love cake (for 1 plate 60 x 40 cm) :

24 g Dry egg white powder	680 g Almond powder
535 g Sugar	200 g Flour
325 g Egg yolk	310 g Melted butter
200g Strawberry purée SICOLY®	245 g Sugar
85 g Morello cherry purée SICOLY®	245 g Blancs d'oeufs
8 g Lemon zest semoule SICOLY®	

Method :

Mix egg white powder with sugar, egg yolk, puree and zests, 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 on top of the first preparation and mix well to get a creamy texture, then incorporate delicately the meringue. Spread out 2800g per baking plate 60x40cm, and bake around 30 min at 160°C. Cut discs ø11cm when the cake is completely cold.

Red love creamy (for 6 cakes) :

200 g Morello cherry puree SICOLY®	90 g Gelatin mass (1/5)
50 g Beetroot puree SICOLY®	700 g White chocolate 30%
10 g Balsamic vinegar	750 g Strawberry puree SICOLY®
300 g Butter	

Method :

Warm up the morello cherry puree with balsamic, butter and gelatin, then pour on chocolate to make a ganache. Mix with second part of purees at 10 to 20°C. Let crystalize in refrigerator and pipe around 150g on cake discs, then fill up Cupole 120 silicon mold with 120g and Mela 30 silicon mold with 30g. Freeze all elements.

Vanilla light cream (for 6 cakes) :

800 g Whole milk	40 g Gelatin mass (1/5)
200 g Sugar	300 g Butter
80 g Corn starch	600 g Whipped cream 35%
100 g Egg yolk	2 pcs Vanilla bean

Method :

Boil the milk and in same time mix sugar with corn starch, egg yolk and seeds of vanilla. When the milk is boiling pour half of it on egg preparation and pour back everything in saucepan to bring to the boil again, like a custard cream. Out of fire, add gelatin mass and butter and mix well. Wrap with plastic film and cool down in refrigerator. Whip cold custard cream with whisk in mixer and incorporate delicately the firm whipped cream.

Pink glaze coloring free :

130 g Beetroot puree SICOLY®	190 g Gelatin mass (1/5)
70 g Sugar	300g Neutral mirror glaze
400g Glucose syrup	

Method :

Warm up puree with sugar and glucose, then add gelatin mass and pour on chocolate to make a ganache. When all chocolate is melted add mirror glaze and blend before using at 35-40°C.



Chantilly rose vanille :

100g Crème fraîche 35%	30 g Gélatine masse (1/5)
10 g Boutons de rose séchés	220 g Chocolat blanc 30%
50 g Purée de betterave SICOLY®	600 g Crème fraîche 35%
1 pcs Gousse de vanille	

Procédé :

Faire bouillir la crème et infuser 15min les boutons de rose, retirer les fleurs et peser de nouveau la quantité de crème. Chauffer la crème infusée avec la vanille, la purée et la gélatine puis verser sur le chocolat. Mélanger comme une ganache et ajouter la crème liquide froide à la fin. Laisser refroidir au frigo pour quelques heures et foisonner au dernier moment avant d'utiliser.

MONTAGE ET FINITIONS :

Verser environ 350g de crème légère vanille dans le moule silicone Kit Choco Globe et pousser l'insert congelé fait du cake et du crémeux pour finir de garnir le moule. Congeler, démouler et glacer le coté du gâteau avec le glaçage rose. Placer la forme Cupole de crémeux sur le dessus du gâteau et pocher des pétales de chantilly pour couvrir avec une douille plate, tremper la forme Mela de crémeux congelé dans le glaçage et la placer au centre de la fleur. Décorer avec la tige de la griotte en Brown CHOCODECOR.

Vanilla rose chantilly :

100g Fresh cream 35%	30 g Gelatin mass (1/5)
10 g Dry rose buttons	220 g White chocolate 30%
50 g Beetroot puree SICOLY®	600 g Fresh cream 35%
1 pcs Vanilla bean	

Method :

Boil the cream and infuse for 15 min rose button inside, take out flowers and scale again the cream. Warm up infused cream with vanilla, puree and gelatin mass, then pour on chocolate. Mix like a ganache and add liquid cold fresh cream at the end. Let cooling down in the refrigerator for few hours, and whipt the quantity you need in the last time.

FINTITION AND ASSEMBLY :

Pour around 350g of vanilla light cream in silicon mold Kit Choco Globe and push the frozen insert made from cake and creamy to close the mold. Freeze, unmold and glaze the sides of the cake. Place the cupole shape of creamy on the top and pipe the Chantilly in petals shape with flat nozzle to cover the creamy. Deep the mela shape of frozen creamy into the glaze and place in the middle. Decorate with morello cherry stem in brown CHOCODECOR.