



TEA POT

Par François GALTIER





Cake moelleux pêche de vigne thé blanc : (pour 1 assiette 60x40) :

195 g Blanc d'oeuf	12 g Thé blanc
195 g Sucre	540g Poudre d'amandes
20 g Poudre de blanc d'oeuf sec	160 g Farine
260 g Jaune d'oeufs	250g Beurre fondu
220 g Purée de pêche de vigne SICOLY®	

Procédé :

Monter le blanc d'oeuf en neige avec le sucre pour obtenir une meringue souple. En même temps, mélanger la poudre de blanc d'oeuf avec le sucre, le jaune d'oeuf et la purée. Mélanger le thé avec les poudres puis les ajouter sur le dessus sans mélanger. Lorsque la meringue est prête, verser le beurre fondu chaud sur les poudres et bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse, puis incorporer délicatement la meringue. Répartir 2250g sur une plaque de 60x40cm et cuire environ 25 min à 160°C dans un four ventilé. Découper des disques de 12 cm de diamètre lorsque le gâteau est complètement froid.

Crème pêche de vigne fraise (pour 6 disques en silicone Ø 12 cm) :

55 g Purée de fraise SICOLY®	300 g Purée de pêche vigne SICOLY®
110 g Beurre	260 g Chocolat blanc 30%
33 g Masse gélatine (1/5)	

Procédé :

Réchauffer la première partie de la purée avec le beurre et la gélatine, puis verser sur le chocolat pour obtenir une ganache. Mélanger avec la deuxième partie de la purée entre 10 et 20°C. Laisser cristalliser au réfrigérateur et mouler environ 120g dans des disques en silicone Ø12cm, puis coller un disque de gâteau dessus. Congeler tous les éléments.

Mousse pêche de vigne thé blanc : (pour 6 moules Elipse 600) :

315 g Purée pêche de vigne SICOLY®	40 g Masse gélatine (1/5)
11 g Thé blanc	245 g Chocolat blanc 30%
35 g Eau	420 g Crème montée 35%

Procédé :

Laver le thé à l'eau froide, puis faire bouillir l'eau et infuser le thé pendant 15 minutes. Réévaluer la quantité d'eau infusée et réchauffer avec la purée et la masse de gélatine. Verser sur le chocolat pour faire une ganache, et à 35°C mélanger délicatement avec la crème semi fouettée.

Gelée de thé blanc : (pour 6 cakes)

50 g Eau	25 g Masse gélatine (1/5)
5 g Thé blanc	185 g Eau
25 g Sucre	0.5 pcs Feuilles d'or

Procédé :

Faire chauffer de l'eau et laisser infuser le thé blanc pendant 15 minutes. Détailler l'eau infusée pour obtenir la bonne quantité et la réchauffer avec le sucre et la masse de gélatine. Mélanger avec de l'eau froide et des feuilles d'or.

Coque en chocolat à la fraise : (pour 6 cakes) :

600 g Beurre de cacao
1000 g Chocolat à la fraise

Bloody peach white tea soft cake (for 1 plate 60x40 cm) :

195 g Egg white	12 g White tea
195 g Sugar	540g Almond powder
20 g Dry egg white powder	160 g Flour
260 g Egg yolk	250g Melted butter
220 g Bloody peach purée SICOLY®	

Method :

Whip egg white with sugar into soft meringue. In same time, mix egg white powder with sugar, egg yolk and puree. Blend tea with powders then add them on top without mixing. When the meringue is ready, pour hot melted butter on top of the powders and mix well to get a creamy texture, then incorporate delicately the meringue. Spread out 2250g per baking plate 60x40cm and bake around 25 min at 160°C in ventilated oven. Cut discs ø12cm when the cake is completely cold.

Bloody peach strawberry creamy (for 6 silicon discs Ø12 cm) :

55 g Strawberry purée SICOLY®	300 g Bloody peach purée SICOLY®
110 g Butter	260 g White chocolate 30%
33 g Gelatin Mass (1/5)	

Method :

Warm up first part of puree with butter and gelatin, then pour on chocolate to make a ganache. Mix with second part of puree at 10 to 20°C. Let crystalize in refrigerator and mold around 120g in silicon discs Ø12cm, then stick one disc of cake on top. Freeze all elements.

Bloody peach white tea light mousse (for 6 molds Elipse 600) :

315 g Bloody peach purée SICOLY®	40 g Gelatin Mass (1/5)
11 g White tea	245 g White chocolate 30%
35 g Water	420 g Whipped cream 35%

Method :

Wash tea with some cold water, then boil the water and infuse the tea for 15min. Scale again the right quantity of infused water and warm up with puree and gelatin mass. Pour on chocolate to make a ganache, and at 35°C mix gently with semi-whipped cream.

White tea jelly (for 6 cakes) :

50 g Water	25 g Gelatin Mass (1/5)
5 g White tea	185 g Water
25 g Sugar	0.5 pcs Gold leaves

Method :

Warm up water and infuse 15 min the white tea. Scale the infused water to be the right quantity, and warm up with sugar and gelatin mass. Mix with cold water and gold leaves.

Strawberry chocolate shell (for 6 cakes) :

600 g Cacao butter
1000 g Strawberry chocolate

Method :

Warm up cocoa butter to 80°C and pour on chocolate. Temper at 30°C and mold a shell in cupole 120 silicon mold, a conic chocolate mold, and mini truffle silicon mold. Keep the left over to deep the frozen cake at 35°C, then spray the surface.



Procédé :

Chauffer le beurre de cacao à 80°C et le verser sur le chocolat. Tempérer à 30°C et mouler une coque dans un moule en silicone cupole 120, un moule conique en chocolat, et un moule en silicone mini truffe. Garder le reste pour réchauffer le gâteau congelé à 35°C, puis vaporiser la surface.

Décoration en chocolat :

QS Chocolat noir 60%

Procédé :

Mixer le chocolat noir jusqu'à obtenir une pâte, puis modeler le manche de la théière.

Montage :

Placer la base du gâteau moelleux et crémeux dans le moule en silicone Elipse, et verser la mousse légère pour remplir à 80% le moule. Laisser congeler et verser une couche de gelée sur le dessus. Congeler à nouveau et démouler. Coller la coque conique en chocolat sur le côté, placer un anneau de Ø12cm sur la gelée pour la protéger, et tremper le gâteau congelé dans la coque en chocolat à 35°C. Coller la truffe en coque chocolat sur la coupole croustillante et pulvériser la coque chocolat à faible pression sur le gâteau et la coupole pour faire une structure fine. Coller la poignée pour finaliser la décoration.

Strawberry white tea crispy (for 6 molds cupole 120) :

100g Strawberry chocolate	75 g Oil
150 g White chocolate 30%	150 g Rice crispy
2.5 g White tea	

Method :

Blend chocolates with tea to make the tea in powder. Melt chocolates with tea, mix with oil and add the puffed rice. Fill the cupole chocolate shell and let crystallize.

Chocolate decoration :

SQ Dark chocolate 60%

Method :

Mix dark chocolate until having a paste, then modeling the handle of tea pot.

Montage :

Place the base of soft cake and creamy inside the Elipse silicon mold, and pour the light mousse to fill at 80% the mold. Let freeze and pour a layer of jelly on the top. Freeze again and unmold. Stick the conic chocolate shell on the side, place a ring Ø12cm on the jelly to protect, and dipp the frozen cake in chocolate shell at 35°C. Stick the truffle in chocolate shell on the cupole crispy and spray the chocolate shell with low pressure on the cake and the cupole to make a thin structure. Stick the handle to finalize the decoration.