

**SICOLY**  
le Respect du Fruit



**BIG BANG FRAMBOISIER**

**Big Bang Framboisier**

*François Galtier*





### I. CAKE MOELLEUX VANILLE AMANDE (pour 1 cadre 60x40cm)

- Blanc d'œufs ..... 150 g
- Sucre ..... 150 g
- Oeufs ..... 230 g
- Jaunes d'œufs ..... 100 g
- Sucre ..... 320 g
- Gousse de vanille ..... 3 pcs
- Poudre d'amande ..... 440 g
- Farine T55 ..... 100 g
- Beurre fondu ..... 180 g

Faire une meringue souple avec les blancs et le sucre.  
 En même temps, mélanger les œufs avec les jaunes, le sucre et la pulpe de la vanille.  
 Lorsque la meringue est prête, verser les poudres et le beurre fondu chaud par-dessus la préparation d'œufs, puis mélanger pour obtenir une texture crémeuse homogène. Incorporer délicatement la meringue. Verser environ 1600g par cadre 60x40cm et cuire environ 25min à 160°C au four ventilé.

### II. MOUSSELINE LEGERE VANILLE (pour environ 15 desserts)

- Lait entier ..... 400 g
- Sucre ..... 100 g
- Amidon de maïs ..... 40 g
- Jaunes d'œuf ..... 50 g
- Gousse de vanille ..... 2 pcs
- Gélatine Masse (1/5) ..... 15 g
- Beurre ..... 150 g
- Crème fouettée souple 35% ..... 150 g

Chauffer le lait, pendant ce temps mélanger le sucre avec l'amidon, les jaunes et la pulpe de vanille.  
 Lorsque le lait boue, verser la moitié sur la préparation d'œuf, puis remettre le tout dans la casserole pour bouillir de nouveau la crème pâtissière. Hors du feu ajouter la gélatine et le beurre, puis débarrasser la crème dans un film plastique pour la faire refroidir au réfrigérateur. Fouetter la crème lorsqu'elle est complètement froide, pour foisonner le beurre et obtenir une texture lisse, à ce moment-là, incorporer délicatement la crème fouettée souple.

### III. CREMEUX FRAMBOISE (pour environ 15 desserts)

- Purée Framboise SICOLY® ..... 35 g
- Beurre ..... 75 g
- Gélatine Masse (1/5) ..... 22 g
- Chocolat blanc 30% ..... 175 g
- Purée Framboise SICOLY® ..... 200 g

Chauffer la première purée, le beurre et la gélatine, puis verser sur le chocolat pour créer une belle émulsion. Lorsque tout le chocolat est fondu, ajouter la seconde purée à 15-20°C.  
 Bien mixer et laisser refroidir au réfrigérateur.

### IV. GEL SOUPLE FRAMBOISE (pour environ 15 desserts)

- Purée Framboise SICOLY® ..... 300 g
- Vinaigre balsamique ..... 3 g
- Sucre ..... 30 g
- Carraghénane lota ..... 3 g

Pré-mélanger le sucre et le lota, puis ajouter la purée et le vinaigre, et chauffer à minimum 70°C avant de refroidir au réfrigérateur.  
 Casser le gel avant d'utiliser.



## V. DECORATION

- Framboises fraîches ..... 250 g Utiliser au dernier moment pour la décoration.
- Germes de Réglisse ..... SQ

## VI. MONTAGE

Utiliser une douille en forme de goutte de tailles différentes (crème vanille grande, crémeux moyenne, gel souple petite).  
Pocher des lignes de crème vanille de l'extérieur vers le milieu de l'assiette, couper des bandes fines de cake moelleux et déposer sans un mouvement similaire, puis pocher des lignes de crémeux et finir avec le gel souple.

Il est possible de faire plusieurs étages suivant la forme et la taille de l'assiette. Décorer au milieu avec quelques framboises fraîches et des germes de réglisse.





### I. SOFT VANILLA ALMOND CAKE (for 1 frame 60x40cm)

- Egg white ..... 150 g
- Sugar ..... 150 g
- Egg ..... 230 g
- Egg yolk ..... 100 g
- Sugar ..... 320 g
- Vanilla bean ..... 3 pcs
- Almond powder ..... 440 g
- Flour T55 ..... 100 g
- Melted butter ..... 180 g

Make a soft meringue with egg white and sugar. In same time, mix egg, egg yolk, sugar and vanilla pulp.  
When the meringue is ready, pour powders and hot melted butter on top of the egg preparation then mix well to get a creamy texture. Incorporate delicately the meringue.  
Pour around 1600g per frame 60x40cm and bake around 25min at 160°C in ventilated oven.

### II. LIGHT VANILLA MOUSSELINE (for around 15 desserts)

- Full fat milk ..... 400 g
- Sugar ..... 100 g
- Corn starch ..... 40 g
- Egg yolk ..... 50 g
- Vanilla bean ..... 2 pcs
- Gelatin Masse (1/5) ..... 15 g
- Soft whipped cream 35% ..... 150 g

Warm up the milk, in same time mix sugar with starch, yolk and vanilla pulp.  
When the milk is boiling pour half on egg preparation then everything back to sauce pan to boil again like a custard cream.  
Out of fire add gelatin mass and butter, wrap in plastic film and cool down in refrigerator. Whisk the custard cream when it's cold enough to whip with the butter and get a smooth texture, then incorporate delicately the soft whipped cream.

### III. RASPBERRY CREAMY (for around 15 desserts)

- Raspberry Puree SICOLY® ..... 35 g
- Butter ..... 75 g
- Gelatin Masse (1/5) ..... 22 g
- White chocolate 30% ..... 175 g
- Raspberry Puree SICOLY® ..... 200 g

Warm up first puree with butter and gelatin, then pour on chocolate to make a nice emulsion. When all chocolate is melted, add second puree at 15-20°C. Blend and let cooling down in refrigerator.

### IV. RASPBERRY SOLF GEL (for around 15 desserts)

- Raspberry Puree SICOLY® ..... 300 g
- Balsamic vinegar ..... 3 g
- Sugar ..... 30 g
- Iota Carrageenan ..... 3 g

Premix sugar with iota, then add to puree and balsamic, bring to minimum 70°C and let cooling down in refrigerator.  
Break the gel before using.



## V. DECORATION

- Fresh raspberry ..... 250 g Use in last time for decoration.
- Licorice Germs ..... SQ

## VI. MONTAGE

Use a “drop” nozzle of different sizes (vanilla cream bigger, cream medium, soft gel thinner).

Pipe some lines of vanilla cream from exterior to the middle of the plate, cut thin band of soft cake and display in same movement, then pipe some lines of creamy and finish with soft gel. You can do the same in multi layers depending on the size of your plate.

Decorate with some fresh raspberry in middle and some licorice germs.

