

SICOLY[®]
le Respect du Fruit



PEONY PIE

Peony Pie

François Galtier



I. PÂTE SUCREE AMANDE (pour 20 desserts)

- Farine T55 500 g
- Sucre glace 200 g
- Poudre d'amande 70 g
- Sel 2 g
- Beurre plaque 280 g
- Œuf 100 g
- Blanc d'oeuf SQ

Mélanger toutes les poudres avec le beurre en cube pour obtenir une poudre comme du sable.
Lorsqu'il n'y a plus de morceaux de beurre ajouter les œufs pour lier les poudres en pâte. Laisser refroidir au réfrigérateur et étaler à 2,5mm pour couper des disques Ø9,5cm. Foncer dans un moule 3D tart ring rond Ø8cm, couper Ø5cm au fond du moule chaque 2 pièces. Cuire environ 16min à 160°C au four ventilé.
Démouler et coller 2 éléments ensemble avec du blanc d'œuf (1 fond entier + 1 fond ouvert), puis appliquer au pinceau du blanc d'œuf tout autour et cuire 2min supplémentaires.

II. IMPERMEABILISANT (pour 20 desserts)

- Chocolat blanc 30% 50 g
- Huile de Colza 20 g

Faire fondre le chocolat et mélanger avec l'huile. Appliquer au pinceau à l'intérieur de la pâte sucrée lorsqu'elle est froide.

III. BISCUIT SOUPLE FRAISE (pour 1 plaque 60x40cm)

- Blanc d'oeuf en poudre 30 g
- Purée de Fraise SICOLY® 280 g
- Sucre 125 g
- Poudre d'amande 140 g
- Farine T55 60 g
- Sucre glace 130 g
- Blancs d'oeuf en Poudre 10 g
- Crème fraîche 35% 30 g
- Purée de Fraise SICOLY® 100 g

Fouetter les blancs en poudre avec la purée, puis ajouter graduellement le sucre pour obtenir une meringue.
Pendant ce temps, pré-mélanger toutes les poudres avec la crème et la purée à la fin pour obtenir une texture crémeuse homogène.
Incorporer délicatement la meringue dans la préparation et étaler environ 900g par plaque 40x60cm. Cuire à 190°C au four ventilé pour environ 12 min. Couper des disques de Ø4,5cm lorsque le biscuit est froid.

IV. MARMELADE FRAISE RHUBARBE (pour 20 desserts)

- Sirop de glucose 100 g
- Sucre 120 g
- Purée de Fraise SICOLY® 300 g
- Purée de Rhubarbe SICOLY® 250 g
- Sucre 40 g
- Pectine NH 10 g
- IQF Rhubarbe Surgelée SICOLY® 300 g

Chauffer à 40°C le glucose avec le sucre et les purées, ajouter le mélange de sucre et pectine, puis les morceaux de rhubarbe surgelés. Laisser décongeler doucement la rhubarbe, et lorsqu'elle est décongelée porter à grosse ébullition. Mixer légèrement pour obtenir des fibres de rhubarbe dans la préparation et laisser refroidir au réfrigérateur.



V. MOUSSELINE FRAISE COQUELICOT (pour 20 desserts)

- Purée de Betterave SICOLY® 45 g
- Purée de Fraise SICOLY® 30 g
- Extrait de coquelicot 1,5 g
- Sucre 150 g
- Amidon de maïs 60 g
- Purée de Fraise SICOLY® 600 g
- Gélatine Masse (1/5) 22 g
- Beurre 225 g
- Crème fouettée souple 35% 225 g

Mélanger la betterave et la fraise avec le coquelicot, le sucre et l'amidon. Pendant ce temps chauffer la seconde partie de purée de fraise. Lorsque la purée boue, verser la moitié sur la première préparation, puis reverser le tout dans la casserole pour bouillir de nouveau comme une crème pâtissière.

Hors du feu ajouter la gélatine masse et le beurre, couler dans un film plastique et laisser refroidir au réfrigérateur.

Fouetter la crème pâtissière au fruit lorsqu'elle est suffisamment froide pour foisonner le beurre et avoir une texture souple. Incorporer délicatement la crème fouettée souple.

VI. MONTAGE

Placer un disque de biscuit au fond de la pâte sucrée, garnir avec 50g de marmelade et pousser avec un autre disque de biscuit en surface. Pocher un peu de crème mousseline dessus pour garnir complètement la forme et pocher des pétales en forme de cœur en utilisant une douille en forme de « virgule ». Utiliser une table tournante pour être plus régulier sur la forme des pétales. Pocher un point de marmelade au centre pour faire le cœur de la fleur.





I. ALMOND SUGAR DOUGH (for 20 desserts)

- Flour T55 500 g
- Icing sugar 200 g
- Almond powder 70 g
- Salt 2 g
- Sheet butter 280 g
- Egg 100 g
- Egg white SQ

Mix all powders with butter in cubes do get the powder like sand. When there are not any pure butter pieces inside, add the egg to link the powders as dough. Let cooling down in refrigerator and roll out at 2,5mm to cut ø9,5cm discs. Shape into 3D tart ring round ø8cm, cut ø5cm each 2 pieces. Bake around 16min at 160°C in ventilated oven. Take out from the mold and stick 2 parts together with egg white (1 full + 1 open), then brush some egg white all around and bake again 2 min.

II. WATERPROFING (for 20 desserts)

- White Chocolate 30% 50 g
- Rapeseed oil 20 g

Melt chocolate and mix with oil. Brush inside of the baked sugar dough when it's cold.

III. STRAWBERRY SOFT SPONGE (for 1 plate 60x40cm)

- Egg white powder 30 g
- Strawberry Puree SICOLY® 280 g
- Sugar 125 g
- Almond powder 140 g
- Flour T55 60 g
- Icing sugar 130 g
- Egg white powder 10 g
- Fresh cream 35% 30 g
- Strawberry Puree SICOLY® 100 g

Whip egg white powder with puree, then add gradually the sugar to make a meringue. In same time, premix all powders and add fresh cream and puree at the end to obtain a homogeneous creamy texture. Incorporate delicately the meringue into the preparation and spread out around 900g par plate 60x40cm. Bake at 190°C in ventilated oven for around 12 min. Cut discs ø4,5cm when it's cold.

IV. RHUBARB STRAWBERRY MARMALADE (for 20 desserts)

- Glucose syrup 100 g
- Sugar 120 g
- Strawberry Puree SICOLY® 300 g
- Rhubarb Puree SICOLY® 250 g
- Sugar 40 g
- NH Pectin 10 g
- IQF Frozen Rhubarb SICOLY® 300 g

Warm up glucose with sugar and purees at 40°C, add the mix of sugar and pectin, then the IQF Rhubarb. Let defreeze the IQF gently in preparation, when it's all defreeze bring to a big boil. Blend to get fibers of rhubarb in preparation and let cooling down in refrigerator.



V. MOUSSELINE FRAISE COQUELICOT (pour 20 desserts)

- Beetroot Puree SICOLY® 45 g
- Strawberry Puree SICOLY® 30 g
- Poppy flower extract 1,5 g
- Sugar 150 g
- Corn starch 60 g
- Strawberry Puree SICOLY® 600 g
- Gelatin Mass (1/5) 22 g
- Butter 225 g
- Soft whipped cream 35% 225 g

Mix beetroot and strawberry puree with extract, sugar and starch. In same time warm up second part of strawberry puree. When the puree is boiling pour half on first 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 fruity custard cream when it's cold enough to whip with the butter and get a smooth texture, then incorporate delicately the soft whipped cream.

VI. MONTAGE

Place one disc of sponge into tart shell, pipe 50g of marmalade and push on surface with another disc of sponge. Pipe some mousseline to fill up the tart shell and pipe some petals in heart shape using a "coma" nozzle. Use a turn table to be more regular in your petals shape. Pipe one drop of marmalade in middle to make the heart of the flower.

