SICOLY®
le Respect du Fruit



ORCHARD PICKING

François Galtier





I. MARMELADE COING POIRE (pour 24 inserts)

- Sirop de glucose ..... 100 g
- Sucre ..... 120 g
- Gousse de Vanille ..... 2 pcs
- Purée de poire SICOLY® ..... 250 g
- Purée de coing SICOLY® ..... 200 g
- Pectine NH ..... 8 g
- Sucre ..... 40 g
- IQF cubes de poire surgelés SICOLY®.. 400 g

Chauffer le glucose, le sucre, la pulpe de vanille et les purées à 40°C, ajouter ensuite le mélange de pectine et sucre, puis les cubes de poire. Porter à ébullition et laisser refroidir. Verser environ 45g dans les moules silicone truffles 40 (Ø4cm) et congeler.

II. GANACHE MONTEE CARAMEL COING (pour 24 moules)

- Purée de coing SICOLY® ..... 160 g
- Crème fraîche 35% ..... 260 g
- Gélatine masse (1/5) ..... 33 g
- Chocolat caramel 31% ..... 340 g
- Crème fraîche 35% ..... 590 g

Chauffer le coing avec la crème et la gélatine, verser sur le chocolat pour faire une ganache. Lorsque le chocolat est totalement fondu incorporer la crème liquide froide et laisser refroidir au réfrigérateur. Faire monter au fouet la quantité nécessaire au dernier moment.

III. COQUE CHOCOLAT CANNELLE & DECORATIONS (pour 24 moules)

- Beurre de cacao ..... 600 g
- Chocolat blanc 30% ..... 800 g
- Chocolat caramel 31% ..... 200 g
- Cannelle en poudre ..... 2 g
- Colorant jaune pour chocolat ..... SQ
- Colorant vert pour chocolat ..... SQ
- Spray vert ..... SQ
- Spray rouge ..... SQ
- CHOCODECOR brun ..... 50 g
- Chocolat blanc 30% ..... 25 g
- Colorant rouge pour chocolat ..... SQ

Faire fondre le beurre de cacao à 90°C et verser sur les chocolats, la cannelle et les colorants. Mixer pour bien incorporer les couleurs. Utiliser à 35°C.
Modeler les tiges avec le chocodecor brun. Faire fondre le chocolat blanc avec le colorant rouge et tremper le haut de chaque tige dans le chocolat rouge.

IV. CAGETTE EN CHOCOLAT (pour 4 cagettes)

- Chocolat caramel 31% ..... 3000 g
- Cannelle en poudre ..... 20 g
- Beurre de cacao ..... 50 g
- Chocolat noir 64% ..... 50 g

Faire fondre le chocolat avec la cannelle et tempérer pour obtenir une bonne cristallisation. Pocher des barres de chocolat dans les réglettes de frigo propres par exemple pour faire une barre avec une coupe en triangle, puis couper des morceaux de 7cm (4x /cagette). Ensuite utiliser 2 barres d'une épaisseur de 4mm pour couler une épaisseur de chocolat. Couper des rectangles, 17x13cm (1x /cagette), 17x2,5cm (4x /cagette), 14x4,5cm (2x /cagette), et 14x3cm (2x /cagette). Faire fondre le beurre de cacao avec le chocolat noir et faire des lignes de bois sur les surfaces de chaque élément, et les coller ensemble ensuite avec du chocolat caramel pour créer la cagette.
Vous pouvez ajuster la taille en fonction du nombre de personne, cette taille est pour 6 pers (6 poires).

V. MONTAGE

Monter la ganache montée en bec d'oiseau, remplir le moule silicone avec environ 55g de ganache montée, placer l'insert congelé de marmelade, fermer le moule et congeler. Démouler et piquer par le haut de la poire avec une pique en bois, tremper dans la préparation de coque en chocolat à 35°C puis pulvériser légèrement un peu de rouge et de vert. Utiliser le décapeur thermique pour lisser la surface et faire fondre partiellement la coque avec les couleurs. Retirer la pique de bois et coller la tige dans le trou de la pique. Mettre 6 poires dans chaque cagette.







I. PEAR QUINCE MARMALADE (for 24 inserts)

- Glucose syrup ..... 100 g
- Sugar ..... 120 g
- Vanilla beans ..... 2 pcs
- Pear puree SICOLY® ..... 250 g
- Quince ppuree SICOLY®..... 200 g
- NH Pectin ..... 8 g
- Sugar ..... 40 g
- IQF frozen pear cubes SICOLY® ..... 400 g

Warm up glucose, sugar, vanilla pulp and purees to 40°C and add the mix of pectin with sugar, then the pear cubes.
Bring to the boil and let cooling down. Pour around 45g into silicon mold truffles 40 (ø4cm) and freeze.

II. CARAMEL QUINCE WHIPPED GANACHE (for 24 molds)

- Quince puree SICOLY®..... 160 g
- Fresh cream 35% ..... 260 g
- Gelatin mass (1/5) ..... 33 g
- Caramel chocolate 31% ..... 340 g
- Fresh cream 35% ..... 590 g

Warm up quince with cream and gelatin, pour on chocolate to make a ganache. When all chocolate is melted all the cold liquid cream and let cooling down in refrigerator. Whip the needed quantity in last time.

III. CINNAMON CHOCOLATE SHELL & DECORATIONS (for 24 molds)

- Cocoa butter ..... 600 g
- White chocolate 30% ..... 800 g
- Caramel chocolate 31% ..... 200 g
- Cinnamon powder ..... 2 g
- Yellow chocolate color ..... SQ
- Green chocolate color ..... SQ
- Green spray ..... SQ
- Red spray ..... SQ
- Brown CHOCODECOR ..... 50 g
- White chocolate 30% ..... 25 g
- Red color for chocolate ..... SQ

Warm up cocoa butter to 90°C and pour on chocolates, cinnamon and colors. Blend to mix well the colors. Use at 35°C.
Modeling the stems with blown CHOCODECOR.
Melt white chocolate with red color and dip the top of each stem in the red chocolate.

IV. CHOCOLATE CREATE (for 4 creates)

- Caramel chocolate 31% ..... 3000 g
- Cinnamon powder ..... 20 g
- Cocoa butter ..... 50 g
- Dark chocolate 64% ..... 50 g

Melt the chocolate with cinnamon and temper to get the correct crystallization. Pipe some chocolate into a clean rack of refrigerator for example to make a “triangle bar”, then cut segments of 7cm (x4 /create).

Then place 2 bars of 4mm thickness and make a regular layer of chocolate at 4mm using these bars as borders. Cut rectangles, 17x13cm (x1 /create), 17x2,5cm (x4 /create), 14x4,5cm (x2 /create), and 14x3cm (x2 /create). Melt cocoa butter with chocolate and make the lines of wood on surface of each element, then stick them with caramel chocolate to create the create. You can change the size depending on the number of persons, this size of create is for 6 pers (6 pears).

V. MONTAGE

Whip the ganache at soft pick, fill silicon mold of pear with around 55g of whipped ganache, place the frozen insert of marmalade, close the mold and freeze. Unmold and prick from the top with wood stick, dip into the cinnamon chocolate shell preparation at 35°C and spray gently some green and red color. Use the heat gun to smooth the surface and melt partially the shell with colors. Take out the pick and stick the stem into the hole of the stick.
Pace 6 pears in each create.

