

Catégorie : **Junior**

Numéro de dossier	15	
-------------------	----	--

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

UN DÉTOUR EN BOURGOGNE

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

Avec ce dessert j'ai voulu partager l'émotion que me procure la Nature en évoquant la forêt à la fois sauvage et paisible. Inspirante et chargée de souvenirs, elle m'a guidée lors de la création de ce dessert.

La majorité des produits que j'ai choisis est Biologique et Locale, pour m'inscrire dans la démarche éthique, écologique et durable qui me tient à cœur.

Originaire du Nord, c'est en attachant de l'importance aux histoires et aux rencontres que je poursuis mes études en Bourgogne-Franche-Comté.

Pour valoriser ce terroir j'ai choisi d'allier la gourmandise de la Cazette à l'excentricité du Lentin de Chêne ainsi qu'aux notes boisées du Vin Jaune en soulignant le tout des nuances herbacées du Cresson de fontaine.

Pour déguster, je vous conseille de ratisser les feuilles et la mousse pour trouver les Lentins fraîchement nés ainsi que les Cazettes égarées, de découvrir pas à pas chacun des aspects de ce dessert puis de casser les tuiles pour le goûter dans sa globalité.

LISTE DES INGRÉDIENTS ET LEURS QUANTITÉS PAR RECETTE

Lait/Poudre de Cazette

350g Eau
200g Amandons de Cazette

Pickles de Lentins de Chêne Rôtis

7 pièces de Lentin de Chêne
90g Eau
50g Vinaigre Blanc
25g Sucre
20g Beurre Bio Doux 84%MG Elle & Vire

Poudre de Lentins de Chêne

300g Lentins de Chêne (30g Lentins séchés)

Sorbet au Vin Jaune

270g Vin Jaune
210g Eau
150g Sucre
4g de gélatine

Gel au Vin Jaune

125g Vin Jaune
25 g Sucre
1.5g Agar Agar

Gel au Vin Jaune et au Cresson

90g Vin Jaune
35g Cresson de Fontaine Hippo Tops Koppert Cress
25g Sucre
1.5g Agar Agar

Crèmeux à la Cazette

50g Jaunes d'œufs liquides Bio OVOTEAM
22.5g Sucre
37.5g Lait Cazette (recette 1)
45g Beurre Bio Doux Elle & Vire
84%MG
1g Gélatine

Ganache au Lentin de Chêne

75g Lait de Cazette (recette 1)
9g Poudre de Lentin (recette 3)
110g Couverture Lactée Andoa Bio 39% Valrhona
160g Crème Excellence 35% MG Elle &Vire
3g Gélatine

Pâte de Cazette et Lentin

100g Amandons de Cazette
50g Sucre
5g Poudre Lentin (recette 3)
20g Huile de Cazette
QS Poudre de Cazette (recette 1)

Sponge Cake à la Cazette et au Cresson

40g Cresson de Fontaine Hippo Tops Koppert Cress
50g Blancs d'œufs liquides Bio OVOTEAM
30g Poudre Cazette (recette 1)
31g Sucre
10g Farine
40g Huile de Cazette
10g Eau

Tuiles dentelles

90g Lait de Cazette (recette 1)
0.4 g Sel
9.6g Beurre Bio Doux Elle & Vire 84%MG
13.8g Farine
23.4g Blancs d'œufs liquides Bio OVOTEAM
21g Sucre
QS Poudre de Lentins séchés (recette 3)
QS Peaux de Cazettes

Streusel à la Cazette

30g Beurre Bio Doux Elle & Vire 84%MG
30g Sucre
30g Farine
30g Poudre Cazette (recette 1)
1.1g Fleur de sel
20g Amandons de Cazettes

Décor/Finitions

50g Amandons de Cazette
40 Pousses Hippo Tops (Cresson de Fontaine) Koppert Cress

Divers

6g Gélatine
1 Bombe à Graisse

1*Lait/Poudre de Cazette

Mixer les amandons de Cazettes et l'eau tiède

Chinoiser le mélange Récupérer la poudre pour les recettes suivantes, Sécher au four à 170°C 15min, Réserver

2*Pickles de Lentin de Chêne rôti

Escaloper les lentins

Porter à ébullition les liquides et le sucre

Ajouter les lentins, Refroidir - Mettre sous vide et Réserver

Faire revenir les lentins égouttés dans le beurre noisette au moment du dressage

3*Poudre de Lentin séchée

Escaloper les lentins

Sécher au four 6h à 60°C, Mixer, Tamiser, Réserver

4*Sorbet au Vin Jaune

Porter à ébullition le vin jaune, l'eau et le sucre (30°Brix)

Ajouter la gélatine hydratée

Refroidir rapidement, Turbiner, Réserver.

5*Gel au Vin Jaune

Porter à ébullition le vin jaune, le sucre et l' agar-agar pendant 2 minutes

Refroidir, Mixer, Réserver

6*Gel au Vin Jaune et au Cresson

Mixer le cresson blanchi avec le vin jaune

Porter à ébullition le mélange avec le sucre et l' agar-agar pendant 2 minutes

Refroidir, Mixer, Réserver

7*Crèmeux à la Cazette

Porter à ébullition le lait de Cazette, le sucre et le jaune d'œuf

Refroidir, Ajouter le beurre et Mixer

8*Ganache aux Lentin de chêne

Porter à ébullition le lait de Cazette et la crème, Ajouter la gélatine hydratée

Verser sur la couverture lactée et Mixer. Réserver

9*Pâte de Cazette et Lentin

Mixer les amandons de Cazette puis ajouter le sucre et la poudre de lentins

Ajuster la texture avec l'huile de Cazette ou la poudre de Cazette

10*Sponge Cake à la Cazette et au Cresson

Mixer le cresson blanchi avec les blancs d'œufs et l'huile de Cazette

Ajouter la poudre de Cazette, la farine, le sucre

Mixer de nouveau puis passer au tamis - Mettre l'appareil en siphon, gazer deux fois

Dresser dans des gobelets en carton recyclable et recyclé

Cuire 1min30sec au four à micro-onde

11*Tuiles dentelles

Porter à ébullition le lait de Cazette, le sucre, le sel et le beurre

Ajouter la farine - Mixer, Ajouter le blanc d'œuf et Dessécher - Dresser au pochoir

Cuire à 170°C / 5min

12*Streusel à la Cazette

Sabler le beurre et la farine

Ajouter le sucre, la fleur de sel, les amandons Cazettes et la poudre de Cazette

Façonner en pépites et cuire à 170°C/12min

DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

Dresser la **Pâte de Cazette et Lentins** à l'aide du pochoir au centre de l'assiette
Pocher trois boules de **Ganache au Lentin** à la gauche du pochoir
Disposer trois morceaux de **Sponge Cake** contre la crème
Pocher trois points de **Crèmeux Cazette** contre les 1ers éléments
Disposer les pépites de **Streusel Cazette** ainsi que le **Streusel** réduit en poudre entre les deux éléments du bas
Déposer les **Pickels de Lentins Rôtis** préalablement saisis au beurre
Déposer trois demis **Amandons de Cazette**
Dresser trois points de **Gel Vin Jaune** et trois points de **Gel Cresson Vin Jaune**
Décorer avec trois feuilles de **Cresson de Fontaine Hippo Tops**
Déposer une quenelle de **Sorbet Vin Jaune** sur le **Streusel** en poudre
Poser trois **Tuiles Feuilles de Chêne**
Envoyer et Déguster

**POIDS NET DU DESSERT
HORS ASSIETTE**

80 g

**PRIX DE REVIENT DU DESSERT POUR 10
ASSIETTES**

48.40 €

NOTES DU JURY

Organisation :

ab3c
Jean-Patrick Blin 01.53.30.74.01
jeanpatrick@ab3c.com
Matthieu Laroye 01.53.30.74.02
matthieu@ab3c.com



Organisateur :

Cultures Sucre
Johanna REDON 01.44.05.39.84
j.redon@cultures-sucre.fr