

Catégorie : **Professionnels**

Numéro de dossier	29	
-------------------	----	--

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

EVASION EN VERGER LIGÉRIEN

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

J'ai choisi de vous présenter une création à base de coing, fruit que je trouve peu mis en valeur dans les desserts de restaurant. Synonymes pour moi de gourmandise d'enfance, car lié aux gelées et aux confitures que confectionnaient mes grand-mères. C'est en repensant aux souvenirs de promenades en lisière de vergers que met venu l'idée de représenter une souche d'arbre fruitier. Pour accompagner au mieux ce fruit, j'ai choisi d'autres éléments du verger comme la poire ou le jus de pomme. J'ai cherché à vous proposer une création qui s'éloignait volontairement de l'idée que l'on peut avoir en imaginant un dessert au coing, en apportant de la fraîcheur avec le citron jaune, utilisé en zeste et en jus, ainsi que les feuilles et fleurs de tagette. Dans l'objectif de respecter les produits et les personnes qui les cultivent, j'ai cherché à utiliser chacun d'entre eux dans leur intégralité pour en tirer le meilleur en appliquant diverses méthodes de cuissons d'infusions ou d'extractions.

LISTE DES INGRÉDIENTS ET LEURS QUANTITÉS PAR RECETTE

Tuile marron

150 gr Pâte de marron Imbert
150 gr Crème de marron Imbert
5 gr de Cacao en poudre Valrhona

Opaline caramel

100 gr de sirop de Glucose
100 gr de Fondant pâtissier

Streuzel amande

25 gr de Fécule de pomme de terre
25 gr de Beurre doux elle&vire
25 gr de Sucre semoule
23 gr de Poudre d'amande brute
1 gr de Sel fin

Espuma yaourt

50 gr de Lait entier
100 gr de Crème excellence elle &vire 35 %
25 gr de Sucre semoule
125 gr de Yaourt fermier
10 gr de Jus de citron jaune
8 gr de Masse gélatine

Sorbet coing

250 gr Coing épluché concassé
250 gr d'Eau
75 gr de Sucre semoule
50 gr de Jus de citron jaune
150 gr de Jus de pomme

Masse gélatine

60 gr d'Eau
10 gr de Gélatine en poudre Louis François

Pâte de coing

1 Litre d'Eau
100 gr de Sucre semoule
110 gr Jus de citron jaune
500 gr Coing épluché concassé
5 gr de Tagette

Gelée tagette et citron jaune

75 gr d'Eau
37 gr de Sucre semoule
37 gr de Jus de citron jaune
2 gr de Zeste de citron jaune
7 gr de Tagette
20 gr de Masse gélatine

Coing confit

50 gr de Brunoise de coings
50 gr de Sirop de cuisson coing/ tagette
50 gr de Sucre semoule

Huile de tagette

20 gr Branche de tagette avec feuille
60 gr d'Huile de pépin de raisin

Sauce coing

400 gr de Jus de pochage coing/tagette
10 gr de Maïzena
100 gr de Jus de citron jaune

Tagette cristallisée

45 pièces de Feuille de tagette
5 gr de Blanc d'œufs
2 gr d'Huile de tagette
10 gr de Sucre semoule

Garniture poire/ coing/ tagette

120 gr de Brunoise de poire
24 gr de Pâte de coing
20 gr de Jus de citron jaune
3 gr de feuilles de tagette hachée
1 gr de Zeste de citron jaune

Décor assiette

10 gr de poudre de tagette
100 gr de nappage absolu valrhona
30 pièces de quartiers de poires
30 pièces de tagettes cristallisées
40 fleur de tagette
20 g sirop à 30°B

Masse gélatine, mélanger à froid l'eau et la poudre de gélatine.

Cuire l'opaline à 185°C et débarrasser sur moule silicone

Mixer une fois complètement refroidi.

Pour la tuile marron, mixer ensemble la pâte et la crème de marron

Prélever 100 gr d'appareil et ajouter le cacao

En premier, chablonner les moules en silicone avec la tuile marron et cacao

Déposer le chablon autour du moule et lisser à hauteur avec l'appareil à tuile marron.

Cuire au four ventilé à 170°C pendant 7 minutes,

Décoller du moule, retourner et saupoudrer d'opaline au caramel.

Cuire 3 Minutes supplémentaires à 190°C.

Rouler autour d'un cercle de 5 cm de diamètre.

Cuire les tuiles en formes de branche à 170°C 6 minutes, démouler, courber.

Ajouter la poudre de tagette sur les feuilles des branches avec le nappage.

Pour le streuzel amande, sabler les éléments

Passer au tamis grosse grille sur plaque avec silpain

Cuire au four ventilé à 150°C pendant 10 minutes

Concasser et remettre à cuire 5 minutes

Pour l'espuma chauffer le lait, le sucre, la gélatine

Verser sur la crème liquide, le jus de citron et le yaourt, mixer.

Mélanger, et gazer à 2 cartouches sans trop secouer.

Pour le sorbet, cuire l'eau, le sucre, les coings et le jus de citron jaune jusqu'à 28 Brix

Mixer. Peser et ajouter 40 % de jus de pomme.

Mouler en bols à paco, prendre au froid négatif, pacosser avant l'envoi.

Pour la pâte de coing, réaliser un sirop avec l'eau le sucre et le jus de citron jaune

Concasser la tagette et enfermer dans un sachet de thé.

Porter à ébullition, ajouter les coings, la tagette, cuire à couvert 30 minutes

Cuire en simultané la brunoise pour le confit.

Vérifier la cuisson, chinoiser. Mixer.

Passer au tamis grille fine.

Pour la gelée tagette, réaliser un sirop avec l'eau et le sucre semoule

Mixer la tagette et le sirop au termomix

Passer au chinois étamine, ajouter les zestes de citron jaune.

Refroidir à 13°C, ajouter le jus de citron jaune

Ajouter à la brunoise de coing son poids en eau et en sucre et mettre à confire.

Pour l'huile, chauffer à 120°C Mixer avec la tagette.

Passer au linge étamine dans un cul de poule sur glace.

Pour la sauce, épaissir le jus de pochage à la fécule, ajouter le jus de citron à froid.

Cristalliser les feuilles de tagette avec les blancs et le sucre

DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

A l'aide du pochoirs en PVC et d'un aérographe remplie de sirop a 30°B et de poudre de tagette mixer, réaliser le décor dans l'assiette.
Déposer 9 points de pâte de coing de part et d'autre de la branche verte repartis en 3 groupe de 3 de tailles différentes.
Sur ces points, déposer un quartier de poire fin, une fleur de tagette, une feuille de tagette cristallisée.
A gauche de la branches, légèrement excentrer déposer le cercle contenant la pâte de coing, la garniture poire, les coings confit et la gelée tagette préalablement montée et réservée au froid.
Déposer la tuile en forme de souche autour du cercle puis retirer le cercle.
Ajouter le streuzel,
Réaliser une demi boule de sorbet coing à l'aide d'un boulier de 4 cm de diamètre.
Recouvrir le sorbet avec l'espuma au yaourt.
Déposer la branche sur la souche et prenant soin que les bases des 2 branches (tuile et décor) se rejoignent.
Remplir les saucières sanglées de 25 gr de sauce coing bien froide et perler à l'aide de quelques gouttes d'huile de tagette.
Au moment de la dégustation, remuer légèrement et verser le contenu de la saucière au centre de l'assiette.

**POIDS NET DU DESSERT
HORS ASSIETTE**

120 g

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

13.33 €

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