



Anne Ma-riz

Anthony Chenoz

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Gavotte au Lait de riz :

100g lait de riz
20g beurre Condé/Vire
80g sucre
30g isomalt
30g farine
40g blancs d'œufs

Riz soufflé :

55g riz rond
500g huile de friture

Riz au lait:

700g lait
400g crème Excellence 35%MG Elle & Vire
50g riz rond » Carnaroli »
45g jaunes d'œufs
35g sucre
1 gousse de vanille

Crémeux riz :

300g de jus de cuisson de riz au lait
3g pectine x58
36g sucre
48g jaunes d'œufs
25 g lie de saké

Blanc vapeur gin :

300g de blanc
45g miel de fleur
4,5g blancs d'œufs Séchés
1,5g xanthane
89 purée citron jaunes Les vergers Boiron
23g Gin de « Paris »

Vaporisation pour les blancs :

20g Gin de « Paris »

20 g purée citron jaunes Les vergers Boiron
Sorbet mandarine
500g purée de clémentine corse Les vergers Boiron
90g sucre
6g super neutrose
30g glucose atomisé
50g pulpe citron jaunes Les vergers Boiron
50g d'eau
1 zeste de mandarine

Gel népita :

63g purée citron jaunes Les vergers Boiron
63g d'eau
16g sucre
1g acide citrique
3g d'agar -agar
40g d'huile de népita
1 botte de népita

Gelé lait de riz :

200 g de lait de riz
13g de sucre
2g d'agar-agar
16g masse gélatine
13g Lie de saké

Agrumes frais :

5 Mandarines
2 Citrons caviar

Finitions :

1 botte de Népita

❖ **Progression recette par recette**

Gavotte au lait de riz :

Faire bouillir le lait, le beurre, le sucre et l'isomalt dans une casserole. Verser sur la farine dans un cul de poule et mélanger. Recuire à ébullition pendant 2 minutes. Débarrasser, laissez refroidir et ajouter les blancs d'œufs. Etaler sur sil pat avec chablon et cuire 6 min à 165 degrés.

Riz soufflé :

Cuire dans une casserole le riz 25 min ébullition. Une fois cuit égoutter le riz puis l'étaler sur une plaque avec papier et sécher à 100°C pendant 1h. Une fois sec frire le riz dans l'huile. Et débarrasser sur papier absorbant.

Riz au lait :

Faire bouillir le lait, la crème, et la vanille. Ajouter le riz et cuire 15 minutes. Chinoiser le riz et récupérer le jus de cuisson et mettre de côté 300g pour le crémeux. Blanchir jaune et sucre et ajouter le lait de cuisson du riz et cuire comme une crème anglaise. Puis la verser sur le riz au lait une fois cuite.

Crémeux riz :

Mélanger le sucre et la pectine. Verser le lait de cuisson sur les jaunes et le lie de saké. Chauffer l'ensemble à 30 degrés, incorporer mélange sucre et pectine et cuire à 83 degrés. Une fois cuit, chinoiser, mixer et mouler. Congeler et ensuite détailler à la forme souhaitée.

Blanc vapeur Gin :

Monter tous les ingrédients ensemble au fouet. Verser sur cadre en silicone et cuire au four vapeur 3min à 85 degrés. Vaporiser le mélange citron et gin en sortie de four sur les blancs d'œufs cuits. Faire refroidir et détailler à l'emporte pièce.

Sorbet mandarine :

Mélanger dans une casserole la moitié de la purée de mandarine, de l'eau et de la purée de citron et tiédir à 35 degrés. Puis ajouter les poudres préalablement mélangées et cuire jusqu'à ébullition. Mixer, puis ajouter zeste de mandarine. Congeler puis pacosser. Mouler puis congeler. Détailler à la forme souhaitée.

Gel Népita :

Mélanger sucre, acide citrique et agar agar. Dans une casserole mettre jus de citron et eau et les poudres. Puis cuire jusqu'à ébullition pendant 3 minutes. Une fois froid mixer avec l'huile de népita et la népita fraîche.

Gelée de lait de riz :

Faire bouillir le lait de riz, le saké, le sucre et l'agar pendant 3 minutes. Chinoiser sur la masse gélatine et verser sur une plaque. Une fois froid détailler à la forme souhaitée.

Agrumes frais :

Détailler les segments de mandarine et tailler les citrons caviar.

❖ Dressage détaillé du dessert

Mettre le gel de népita dans l'assiette avec l'aide d'un gabarit.

Poser sur le gel 5 morceaux de mandarine, du citron caviar et des pousses de népita.

Poser le blanc et détailler l'intérieur du blanc.

Ajouter le riz au lait à l'intérieur.

Mettre le gel dessus avec du citron caviar et le riz soufflé et recouvrir avec un voile de gelée de riz. Ajouter le sorbet par dessus et ensuite la tuile gavotte.

Poser le crémeux par dessus et terminer en ajoutant la dernière tuile.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 95 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 29,4 €**