



Lunéville

à travers le temps



Antoine Chort

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Pâte à baba

75 g de farine T 45
60g d'oeufs entiers Ovoteam
1 g de sel
13g de levure
19g de sucre
37,5g de beurre CondésurVire
7 g d'huile d'olive
1/2 zestes de citron jaune
1/2 zestes de citron vert
1/2 gousses de vanille

Sablé breton

23 g de beurre CondésurVire
17 g de sucre
40 g de farine
1g de poudre à lever
1/2 gousse de vanille
12 g de jaune d'oeuf Ovoteam

Gelée clémentine

450 g purée de clémentine Les vergers Boiron
3 feuilles de gélatine
4 g d'agaragar

Glaçage Vin de Malaga

500 g de Vin de Malaga
40 g d'amidon de Tapioca

Sorbet de Tanaisie et herbes du potager

200 g d'eau
19 g de tanaisie
12 g de menthe glaciale
8 g de marjolaine

8 g d'estragon du Mexique
30 g de sucre
1,9 g de super neutrose gallia
12 g de glucose atomisé
22,5 g de jus de citron jaune et vert

Sauce aux agrumes

100 g purée d'orange Les vergers Boiron
50 g purée de clémentine Les vergers Boiron
25 g purée de citron vert Les vergers Boiron
25 g purée de citron jaune Les vergers Boiron
1/2 gousse de vanille
10 g d'amidon de tapioca

Gel citron

37,5 g de sucre
150 g purée de citron vert Les vergers Boiron
3 g d'agaragar

Sirop d'imbibage

500 g d'eau
150 g de sucre
2 oranges
2 citron vert
2 citron jaune
2 clémentine
1 gousse de vanille + reste des gousses grattées

Chantilly vanille

27 g de lait entier
15 g de sucre
15 g de masse de gélatine
1 gousses de vanille
20 g de mascarpone.
250 g de crème Excellence 35% MG Elle & Vire

Finition

50 g de Vin de Malaga
1 boîte d'atsina cress Koppert Cress

❖ Progression recette par recette

Pâte à baba

Fraser 7 min la farine, les oeufs et la levure. Puis ajouter le sucre, le sel et le beurre fondu froid. Pétrir jusqu'à l'obtention d'un réseau

glutineux. Mettre à pousser pendant une 1 heure dans les moules strier. Puis enfourner 170° celsius pendant 12 minutes. Laisser refroidir pour imbiber les babas.

Sablé breton

Réaliser la pâte à sablé breton par sablage, étaler là à une épaisseur de 2 millimètres puis détailler grâce à l'emporte pièce les formes désirées. Cuire au four à 150° celsius pendant 6 min. Réserver les au frais pour pouvoir les isoler grâce au beurre de cacao.

Gelée de clémentine

Porter à ébullition la purée de clémentine et l'agaragar puis ajouter la gélatine préalablement hydratée. Enfin couler la gelée en bac gastro pour pouvoir la détaillée.

Glaçage vin de Malga

Mixer à froid le vin de Malaga et l'amidon de tapioca. Passer au tamis la préparation puis réserver au froid positif.

Sorbet tanaïse et herbe du potager

Mettre au congélateur les herbes. Porter à ébullition le reste des éléments puis laisser refroidir le sorbet. Une fois bien froid mixer au cutter les herbes et le sorbet, puis passer au chinois étamine. Puis surgeler la préparation.

Sauce aux agrumes

Mixer l'ensemble des éléments, puis passer la sauce au tamis. Puis réserver au frigo.

Gel citron

Porter à ébullition pendant une minute tous les éléments. Laisser refroidir le gel citron puis mixer et passer le au tamis. Puis réserver au froid positif.

Sirop d'imbibage

Porter à ébullition tous les éléments puis laisser infuser 30 minutes ensuite imbiber les babas à 60° celsius. Ensuite égoutter les et réserver au frais.

Chantilly vanille

Porter à ébullition tous les ingrédients sauf la crème. Ensuite mixer la préparation avec la crème froide puis réserver au froid.

Finition

Détailler sur la gelée des cordelettes de 5 millimètres de largeur.

Une fois le baba refroidi, arroser le de vin de Malaga puis napper le du glaçage au vin de Malaga.

Pour la chantilly, monter la préparation puis pocher la au motif convenu.

❖ Dressage détaillé du dessert

Disposer la gelée clémentine au centre de l'assiette grâce à un emporte pièce.

Déposer le gel citron et le nappage de vin de Malaga sur la gelée.

Couler la sauce aux agrumes à l'intérieur de l'emporte pièce.

Mettre au centre de l'assiette le baba strier, rappel à son territoire d'origine (Kougelhopf)
napper et creuser .

Garnir le centre du baba avec le sorbet aux herbes.

Disposer sur le sablé breton la chantilly poché puis déposer le sur le baba.

Agrémenter la chantilly avec les pousse d'atsina cress.

Vérifier les bords de l'assiette.

Le dessert peut être envoyer à la dégustation.

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

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 32.58 €**