



# Echanges gourmands

Christophe Loeffel

Cultures  
**SUCRE**

## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Sucre livèche**

350 g sucre

12 g feuilles de livèche

### **Meringue**

30 g blancs d'œuf

30 g sucre à la livèche

30 g isomalt

QS sucre à la livèche

### **Espuma**

110 g lait

125 g crème Excellence Elle&vire

10 g feuille de livèche

10 g sucre à la livèche

10.5 g masse gélatine

### **Ganache montée bergamote**

114 g crème Excellence Elle&vire

6,5 g masse gélatine

32 g chocolat Ivoire Valrhona

27 g purée bergamote Vergers Boiron

### **Sorbet**

194 g eau

76 g sucre à la livèche

2 g stab sorbet

49 g glucose atomisé

69 g purée citron jaune Vergers Boiron

77 g purée bergamote Vergers Boiron

0,5 g sechuan botton

### **Panna cotta**

36 g crème 35% Excellence Elle&vire

2 g feuilles de livèche

13 g purée bergamote Vergers Boiron

11 g jaune d'œuf

6 g sucre à la livèche  
4,5 g masse gélatine

### **Gelée Bergamote**

100 g purée bergamote Vergers Boiron  
10 g sucre  
28 g masse gélatine  
46 g eau  
1 g sechuan botton Kopper Kress

### **Pâte sablée**

30 g beurre Elle&vire  
11 g sucre glace  
7 g jaune d'œuf  
1 g sel  
2 g eau-de-vie de kirsch  
33 g farine T45  
12 g Eclats d'or Valrhona

### **Tuile cigarette**

42 g beurre Elle&vire  
42 g sucre glace  
42 g farine T45  
42 g blanc d'œufs

### **Opaline**

150 g sucre à la livèche  
75 g eau  
75 g glucose

### **Décor Chocolat**

150 g chocolat Ivoire Valrhona

### **Gel livèche**

20 g feuille de livèche  
120 g eau  
50 g sucre  
130 g pulpe bergamote Vergers Boiron  
1 g sechuan botton Kopper Kress  
3.2 g agar agar

### **Décor**

2 barquettes Aclla Kress Kopper Kress  
2 citrons jaune  
QS sechuan botton Kopper Kress

## ❖ Progression recette par recette

### **Sucre de livèche**

Mixez le sucre avec les feuilles. Réservez en boîte.

### **Meringue**

Monter au batteur les blancs avec le sucre à la livèche et l'isomalt. Etaler. Saupoudrer de sucre à la livèche. Sécher à 85°C . Réserver en boîte hermétique.

### **Espouma**

Faire chauffer le lait avec la livèche. Filtrer et ajouter la masse gélatine et le sucre de livèche puis ajouter la crème. Réservez au frais. Mettre en siphon et gazer.

### **Ganache montée bergamote**

Chauffer la crème. Ajouter la masse gélatine, émulsionner avec le chocolat blanc, ajouter la purée de bergamote et laisser prendre. Monter. Couler en moule et surgeler. Réserver le reste en poche.

### **Sorbet**

Mélanger les poudres, puis verser dans l'eau tiède puis faire bouillir. Verser sur les purées de fruit et le sechuan botton. Surgeler. Pacosser avant utilisation.

### **Panna cotta**

Faire infuser la crème avec la livèche. Réaliser une crème anglaise ajouter la masse gélatine et la purée de bergamote. Filtrer, et couler en moule. Surgeler.

### **Gelée Bergamote**

Faire chauffer la purée, l'eau et le sucre et faire bouillir avec le sechuan botton. Ajoutez la masse gélatine, mixer puis couler en moule. Surgeler.

### **Pâte sablée**

Mélanger le sucre glace, la feuilletine et le beurre. Ajouter les jaunes, le sel et l'eau de vie, puis la farine.

Etaler, surgeler. Détailler. Cuire sur silpain à 170°C environ 8 minutes. Refroidir. Réserver.

### **Tuile cigarette**

Mélangez le beurre avec le sucre glace, ajouter les blancs d'œufs puis la farine. Etaler dans le chablon, refroidir et cuire à 160 °C. Roulez autour des tubes. Réservez en boîte hermétique.

### **Opaline**

Cuire les ingrédients à 160°C, couler sur plaque et laisser refroidir. Mixer. Saupoudrer le chablon avec et cuire à 150°C environ 2 minutes ventilation réduite. Réservez en boîte hermétique.

### **Décor Chocolat**

Mettre le chocolat au point, étaler sur une feuille guitare puis détailler des bandes de 12cm, réserver en boîte et le reste du chocolat en cornet en papier.

### **Gel Livèche**

Faire bouillir les ingrédients. Débarrasser. Laisser durcir. Mixer, passer au tamis et mettre en pipette.

### **❖ Dressage détaillé du dessert**

Disposez un point de gel livèche au centre, appuyer la gelée de bergamote par-dessus et au centre poser la panna cotta, pocher la ganache montée puis déposer les segments de citron jaune, l'acla Kress, le gel livèche et des morceaux de sechuan botton. Sur la droite posez le sablé avec la ganache montée. Remplir le tube en pâte cigarette avec le siphon, déposez par-dessus. Sur le tube disposez un décor en chocolat blanc. Sur les côtés de la ganache montée, déposer les tuiles en opaline. Coller sur le tube des rectangles de meringues de chaque cotés. Sur la gauche de la gelée y mettre la quenelle de sorbet.

**❖ Poids net du dessert hors assiette : 80 g**

**❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 38,76 €**