



Douceur d'agrumes, Glace Poivre de Timut

Cultures
SUCRE

Ludovic Brethenoux

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Marmelade agrumes :

1 orange
100 gr de semi-confits Boiron
50 gr de purée de yuzu Boiron
50 gr de purée de kalamansi Boiron
50 gr de purée de bergamote Boiron
50 gr de sucre
5 gr de pectine NH

Biscuit pain de Gênes :

105 gr d'œufs
110 gr de pâte d'amande 50% Valrhona
35 gr d'huile d'olive
20 gr de farine
2 gr de levure chimique

Glace Timut :

350 gr de lait
150 gr de crème Elle&Vire
5 gr de poivre de timut
80 gr de jaunes d'œufs
60 gr de sucre

Ganache montée citronnelle :

90 gr de crème Elle&Vire
60 gr de bâton de citronnelle
75 gr de chocolat ivoire Valrhona
1 / 2 feuille de gélatine
135 gr de crème Elle&Vire

Zestes confits :

1 orange
250 gr d'eau
125 gr de sucre

Crèmeux Dulcey :

85 gr de lait
150 gr de chocolat Dulcey Valrhona
1 feuille de gélatine
170 gr de crème Elle&Vire

Meringue :

50 gr de blancs d'œufs
50 gr de sucre
50 gr de sucre glace
PM poivre de timut en moulin

Mousse citronnelle :

75 gr de lait
75 gr de crème Elle& Vire
60 gr de bâton de citronnelle
45 gr de jaunes d'œufs
30 gr de sucre
2 feuilles de gélatine
200 gr de crème Elle&Vire

Glaçage agrumes :

200 gr eau
100 gr de purée kalamansi Boiron
40 gr de sucre
6 gr de pectine NH
40 gr de glucose
60 gr de purée de yuzu Boiron
560 gr de nappage absolu cristal Valrhona
PM colorant rouge PCB
PM colorant jaune PCB

Streuzel :

20 gr de beurre
25 gr de poudre d'amande
20 gr de farine
20 gr cassonade
1 orange
PM fleur de sel

Décoration :

300 gr de chocolat ivoire Valrhona
1 tube de beurre de cacao coloré vert PCB
PM colorant vert liposoluble PCB
2 bottes de véné cress Copper cress

❖ Progression recette par recette

Marmelade agrumes :

Lever les segments, en récupérer 50gr. Ajouter toutes les purées et le semi confit. Faire bouillir et ajouter le mélange sucre pectine puis reporter à ébullition. Couler dans des demi-sphères de 3 cm. Bloquer.

Biscuit pain de Gênes :

Monter les œufs avec la pâte d'amande. Incorporer le reste des ingrédients. Cuire en cadre 180 ° c pendant 10 min.

Glace timut :

Infuser le poivre avec le lait et la crème. Réaliser une crème anglaise. Bloquer et turbiner au pacojet.

Ganache montée :

Infuser la citronnelle dans les 60 gr de crème puis verser la crème bouillante sur le chocolat. Ajouter la gélatine et la deuxième partie de crème. Réserver au frais puis monter au batteur au dernier moment.

Zestes confits :

Récupérer les zestes d'une orange, tailler les en petits triangles et les blanchir 3 fois. Confire environ 30 min.

Crèmeux Dulcey :

Verser le lait chaud sur le chocolat et la gélatine. Puis ajouter la crème froide. Couler le mélange dans les assiettes.

Maringes :

Réaliser la meringue et taire des petites pointes. Moudre du poivre dessus. Cuire 1 h à 80 °c.

Mousse citronnelle :

Infuser la citronnelle dans le lait et la crème et réaliser une crème anglaise collée. Incorporer la crème montée.

Glaçage agrumes :

Faire bouillir l'eau, le kalamansi, le jus de yuzu et le glucose. Ajouter le sucre et la pectine. Faire bouillir 1 min. Verser sur le nappage absolu crital. Ajouter les colorants et mixer.

Streuzel :

Mélanger tous les ingrédients de façon à obtenir des grains. Cuire 10min à 180 °c.

Décoration :

A l'aide d'un chablon réaliser des feuilles en chocolat. Puis avec une poche à douille couler du chocolat dans de l'eau très froide pour réaliser des fils afin de former le pédoncule de la sphère en forme d'agrume.

Montage sphère :

Au fond d'un moule sphère 3D de 48mm de diamètre couler un peu de mousse citronnelle puis le disque de pain de Gênes. Poser l'insert marmelade bien au centre puis finir de remplir avec la mousse citronnelle. Bloquer puis glacer avec le glaçage agrumes.

❖ Dressage détaillé du dessert

Dans une assiette avec un petit bassin légèrement creux, couler et faire prendre 35 gr de crémeux dulcify. Déposer en haut à droite, sur le crémeux, une sphère agrume préalablement glacée. Décorer la sphère avec des pointes de meringue, le pédoncule et la feuille en chocolat. Dresser 3 points de ganache montée citronnelle et y poser 3 zestes d'orange confits. Ajouter des grains de streuzel, les pousses de vénéré cress. Enfin sur du streuzel en poudre, à droite sur l'extérieur du crémeux, déposer une quenelle de glace poivre de timut.

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 27,40 €