



Le Kaol-Remon

Noé Racape



❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Crème brûlée vanille :

300 g crème Excellence 35% mg Elle & Vire

72g jaunes d'œufs bio

42g sucre bio

15g extrait de vanille bourbon biologique Norohy / Valrhona

Glace yuzu :

Crème anglaise :

85g lait demi-écrémé

15g crème Excellence 35% mg Elle & Vire

12g jaunes d'œufs bio

19g sucre bio

Crèmeux citron yuzu :

80g purée citron yuzu Les Vergers Boiron

80g sucre bio

80g d'œufs bio

Shortbread au sablé breton

35g jaunes d'œufs bio

50g sucre bio

55g beurre cru demi-sel breton bio

75g farine bio

2.Sg levure chimique bio

Finition :

200g chocolat blanc Opalys 33% Valrhona

75g pâte de noisette

Purée de chou-fleur :

775g de choux-fleurs bretons bio

1l lait demi écrémé bio

80g sucre bio

Sommités de chou-fleur :

60g chou-fleur breton bio

Sirop à 30° :

12g d'eau

16g de sucre bio

1, Sg extrait de vanille bourbon biologique Norohy / Valrhona

Taboulé de chou-fleur :

60g chou-fleur breton bio (râpé)
50g purée de choux-fleurs
Sg de purée citron yuzu Les Vergers Boiron

Siphon chou-fleur :

200g purée de chou-fleur
50g lait demi écrémé bio
50g crème Excellence 35% mg Elle & Vire

Gelée citron yuzu :

250g eau
200g purée citron yuzu Les Vergers Boiron
100g sucre bio
7g agar-agar bio

Gel citron yuzu :

Les chutes de la gelée + crémeux yuzu

Cerclage en chocolat :

400g chocolat blanc Opalys 33% Valrhona

Finition :

Herbe (oxalis) Koppert Cress
Fleur rouge Koppert Cress

❖ **Progression recette par recette**

Crème brûlée :

Chauffer crème, Vanille et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes et le reste du sucre, mélanger les deux masses. Mouler à 35g par pièce et cuire 30 minutes à 90°C sec 100% d'humidité. Placer en cellule négative.

Glace yuzu :

L'anglaise : cuire tous les éléments dans le Thermomix à 90°C pendant 9 minutes. Pour le crémeux chauffer purée et sucre, ajouter les œufs battus et cuire. Ajouter 48g dans l'anglaise et le reste à refroidir. Verser la prépa en bol paco, bloquer.

Shortbread :

Monter au fouet jaune et sucre ajouter à la spatule le beurre pommade, farine et levure tamiser. Etaler entre 2 feuilles, cuire 15 minutes à 155°C fours secs. Fondre le chocolat (chute du chocolat tempéré) ajouter la pâte de noisette et le sablé réduit en poudre. Etaler à l'aide de réglet entre deux feuilles. Refroidir puis tailler des anneaux.

Sommités de chou-fleur :

Tailler des petites sommités (50), les blanchir 5mn, les refroidir dans une glaçante. Réaliser un sirop à 30° avec la vanille, enrober les sommités de sirop avant le dressage.

Taboulé :

Râper les sommités de chou puis mélanger avec les purées, réserver.

Purée de chou :

Tailler les choux et cuire avec le lait et le sucre pendant 45 minutes, égoutter puis mixer, refroidir.

Siphon chou :

Mélanger la purée avec les liquides, mettre en siphon, gazer 2 fois au moment de dresser.

Gelée Yuzu :

Chauffer les liquides avec le sucre ajouter l'agar et cuire. Couler en plaque inox légèrement huiler. Tailler des anneaux et les disposer directement sur la crème brûlée

Gel yuzu :

Mixer les chutes de gelée et crémeux yuzu pour obtenir une texture lisse. Mettre en pipette

Préparer les herbes et fleurs. Démouler les anneaux crème brûlée et les disposer sur les anneaux de shortbread (30 minutes de décongélation) Remplir une deuxième pipette avec le reste de purée de chou.

❖ Dressage détaillé du dessert

Nettoyer les assiettes au vinaigre, réaliser des spirales avec la purée de chou à l'aide d'un plateau tournant.

Disposer la gelée sur les anneaux puis 5 points de purée de chou et 5 points de gel. Déposer les cerclages autour des anneaux et les disposer au centre des assiettes, ajouter 11g de taboulé au centre, aplatir. Mettre 5 sommités puis ajouter la glace (en poche). Finir avec le siphon, herbes et fleurs.

Nettoyer les bords d'assiettes si besoins, envoyer

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

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 33,66 €**