



# Fraîcheur hivernale, Granny Smith et noisette

Cultures  
**SUCRE**

Sébastien Damon

## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Compotée de pomme Granny Smith**

1kg Purée de pomme verte LES VERGERS BOIRON  
4g Agar – agar  
50g Sucre  
4g Pectine NH  
QS Manzana  
2 Granny Smith  
1 citron vert  
8g Gélatine

### **Sorbet Granny Smith / Livèche**

300g Purée de pomme verte LES VERGERS BOIRON  
48g Glucose atomisé  
4g Stabilisateur  
72g Purée de pomme verte LES VERGERS BOIRON  
5g Sucre semoule  
QS Livèche

### **Praliné noisette**

400g Noisettes  
100g Eau  
300g Sucre  
6g Fleur de sel

### **Meringue**

100g Blancs  
100g Sucre semoule  
80g Sucre glace

### **Tuile noisette**

50g Beurre doux ELLE & VIRE  
80g Sucre glace  
80g Blancs  
75g Farine  
30g Poudre de noisette

15g Gianduja VALRHONA

### **Chantilly Azélia**

400g Crème excellence 35% MG ELLE & VIRE

200g Azélia VALRHONA

### **Crémeux Azélia**

100g Lait

180g Chocolat Azélia VALRHONA

6g Gélatine

200g Crème excellence 35% MG ELLE & VIRE

150g Praliné maison

### **Sauce pomme verte livèche**

500g Purée de pomme verte LES VERGERS BOIRON

QS Livèche

2g Xanthane

QS eau

### **Glaçage or**

250g eau

20g sucre

QS scintillant or

4g Iota

### **Floquage**

100g Extra Bitter VALRHONA

100g Beurre de cacao

### **Décors**

Chocolat Azélia sérigraphié VALRHONA

Noisettes hachées caramélisées

## **❖ Progression recette par recette**

### **Sorbet pomme Granny :**

Chauffer la petite partie de la pulpe. Ajouter les sucres et le stabilisateur et porter à frémissement. Verser sur l'autre pulpe et verser en bol à pacojet. Avant de pacosser, ajouter la livèche.

### **Compotée de pommes Granny Smith :**

Faire bouillir la pulpe. Ajouter le sucre et l'agar-agar, donner une ébullition pendant 2 minutes, chinoiser et réserver au froid positif. Une fois prise, mixer la gelée puis la faire chauffer. Ajouter la pectine et donner une ébullition. Ajouter la gélatine et la brunoise de pommes.

**Praliné noisette :**

Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Verser les noisettes dans le sirop, faire sabler et caraméliser le tout.

Laisser refroidir puis mixer au Robot Coupe.

**Meringue :**

Monter les blancs et le sucre ensemble. Mélanger le sucre glace aux blancs montés puis pocher la meringue autour des demi-sphères en flexipan. Cuire 1h30 à 90°C.

**Tuile noisette :**

Mélanger le sucre glace au beurre pommade. Ajouter les blancs puis les poudres. Finir avec le gianduja fondu.

Etaler sur le moule ruche et cuire 5 minutes à 180°C. Détailler des triangles et les courber sur un rouleau.

**Chantilly Azélia :**

Faire bouillir la moitié de la crème puis verser le chocolat. Ajouter l'autre moitié de crème froide. Monter au batteur et réserver en poche.

**Crèmeux Azélia :**

Faire bouillir le lait et ajouter la gélatine puis verser sur le chocolat. Ajouter la crème. Laisser prendre au froid puis ajouter le praliné. Mouler en moule à savarin.

**Glaçage or :**

Tout mixer à froid. Porter à frémissement.

**Sauce pomme verte livèche :**

Mixer la livèche avec la purée de pomme. Chinoiser puis ajouter la xanthane. Mixer puis rectifier avec de l'eau si besoin.

**Floquage :**

Faire chauffer le beurre de cacao puis le verser sur le chocolat.

**❖ Dressage détaillé du dessert**

- Verser un peu de sauce pomme livèche sur l'assiette. Dresser un crèmeux Azélia glacé au glaçage or au centre de l'assiette. Déposer une meringue garnie du sorbet pomme livèche sur le crèmeux Azélia.
- Déposer la compotée de pomme sur la décoration Azélia et dresser en tourbillon la chantilly Azélia.
- Ajouter une tuile noisette sur le dessus, parsemer de noisettes hachées et déposer le tout sur la meringue.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 107 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 31,65 €**