



# Mon enfance épicée

Wendy Nonthaveth



## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Jus Centrifugé**

2,8 kg de pommes Granny Smith  
50 g de jus de citron jaune

### **Sorbet Pomme piment Gochugaru**

570 g jus de pommes Granny Smith  
4 g super neutrose gallia  
70 g glucose atomisé  
75 g sucre  
38 g Manzana  
2,8g piment Gochugaru

### **Compote de pommes**

150 g pommes Granny Smith  
30 g miel pâtissier  
70 g jus centrifugé

### **Brunoise de pommes cru coriandre**

100 g de pomme Granny Smith  
250 g eau  
10 g jus de citron jaune  
5 g coriandre fraîche  
gel pomme

### **Brunoise de pommes cuite vanille**

50 g pomme Granny smith  
250 g eau  
10 g jus de citron jaune  
15 g cassonade  
20 g beurre Condé/Vire  
1 gousse de vanille Norohy Valrhona

### **Gel pomme**

30g jus centrifugé  
10 g jus de citron jaune  
4 g Manzana

**Sirop herbes asiatiques**

280 g jus de pomme centrifugé  
20 g miel  
12 g coriandre fraîche  
10 g basilic thaïlandais  
9 g citronnelle

**Siphon Cream Cheese**

220 g lait demiécrémé  
Elle & Vire  
104 g crème excellence 35% MG Elle & Vire  
68 g jaune oeufs Ovoteam  
36 g sucre  
360 g Cream Cheese Elle & Vire  
18 g proespuma froid

**Pain de Gênes**

255 g oeuf entier Ovoteam  
260 g pâte amande 55% Valrhona  
80 g beurre tendre doux 82% Elle & Vire  
50 g farine T45  
3 g poudre à lever  
1 gousse vanille Norohy Valrhona  
100 g amandes entières blanchies

**Sablé piment Gochugaru**

64 g beurre tendre doux 82% Elle & Vire  
59 g sucre glace  
4 g piment Gochugaru  
49 g jaune oeufs Ovoteam  
146 g farine T45

**Tuile Caladon**

84 g farine T45  
2,5 g eau  
59 g sucre  
30 g miel  
50 g oeuf entier Ovoteam

**Gelée pomme**

159 g chutes de pomme  
278 g jus centrifugé  
100 g cassonade

**Finitions**

1 botte de Ghoa Cress de Koppert Cress  
15 g piment gochugaru

## ❖ Progression recette par recette

### **Jus Centrifugé**

Couper les pommes en 4, faire le jus avec la centrifugeuse, ajouter jus de citron jaune, mélanger, chinoiser.

### **Sorbet**

Chauffer la moitié du jus, ajouter super neutrose, glucose atomisé, sucre préalablement mélangé, monter à forte ébullition en mélangeant. Hors feu ajouter Manzano, piment, l'autre moitié du jus, mélanger, débarrasser, cellule 1h.

### **Brunoise cru**

Éplucher les pommes, couper en brunoise, conserver dans eau et jus de citron au froid. Hacher coriandre, égoutter, ajouter la coriandre et gel pomme, réserver au froid.

### **Brunoise cuite**

Éplucher les pommes, couper en brunoise, conserver dans eau et jus de citron au froid. Égoutter, ajouter cassonade et vanille. Fondre le beurre, cuire les pommes, débarrasser et réserver au froid.

### **Gel Pomme**

Tout mixer ensemble, réserver au froid.

### **Sirop**

Porter à ébullition le jus et le miel, mettre coriandre, citronnelle, basilic thaïlandais et le jus sous vide, cellule 20 minutes, conserver au froid positif. Égoutter puis verser dans les shooters à l'envoi.

### **Sabayon**

Cuire en anglaise, lait, crème, jaune oeuf et sucre, débarrasser, filmer à contact, cellule 20 minutes, verser sur le cream cheese et le proespuma, mixer, débarrasser dans un siphon, gazer 2 cartouches, réserver au froid.

### **Pain de Gêne**

Torréfier les amandes à 175°C, refroidir, mixer au robot coupe, débarrasser. Mixer la pâte d'amande et les oeufs entiers, fondre le beurre, monter l'appareil au batteur, ajouter farine, poudre à lever et vanille, ajouter le beurre fondu, mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Débarrasser sur un tapis cuisson à rebord, étaler, enfourner 175°C 810 min. Débarrasser et détailler. Coller les amandes avec la gelée de pommes.

### **Sablée**

Cuve avec feuille, beurre mou, blanchir avec le sucre, ajouter piment, farine, jaune oeuf. Abaisser entre 2 feuilles sulfurisées. Réserver en cellule. Détailler, cuire à 165°C 45 min. Réserver en étuve.

**Tuile Caladon :**

Fondre le miel, mettre tous les ingrédients au batteur, obtenir un mélange homogène.  
Débarrasser en poche, étaler dans les moules, cuire à 165°C 45 min.  
Réserver en étuve.

**Gelée pomme :**

Cuire à feu doux l'ensemble des ingrédients environ 40 min, égoutter. Cuire jusqu'à l'obtention d'une texture caramel. Débarrasser en cornet.

**❖ Dressage détaillé du dessert**

Commencer par positionner le pain de gène au centre de l'assiette.  
Garnir le centre du pain de gène par la compote de pommes.  
Surmonter la compote par la brunoise de pommes de cru et cuites, tasser.  
Disposer le sablé piment au centre.  
Placer le sorbet au centre du sablé.  
Déposer le sabayon en siphon afin de recouvrir totalement le sorbet.  
Parsemer du piment sur le dessert et l'assiette.  
Déposer les pousses de Ghoea Cress puis la tuile Caladon.  
Verser le sirop dans les shooters.  
Faire les bords d'assiettes et envoyer.

**❖ Poids net du dessert hors assiette : 118 g****❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 42.35 €**