



La part des Anges

Yoann Normand

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Chantilly marron

331g crème excellence 35% Elle & Vire
46g crème de marron
86g pâte de marron
36g knob creek smoked maple

Confits de pamplemousse

250g pomélo rose
250g pamplemousse blanc royal
80g sucre
1.5g acide citrique
4g pectine 325NH95

Pamplemousse mariné

1pcs pamplemousse ruby
1pcs pomélo rose
1pcs pamplemousse blanc royal
100g purée de pamplemousse les Vergers Boiron
25g sirop d'érable
QS poivre timut moulin dans 3 boites

Sorbet pamplemousse

250g jus de pamplemousse blanc royal
250g jus de pomélo rose
5g super neutrose
5g stab2000
141g sucre
14g jus de citron vert
4g gin tequeray ten
1f gélatine

Tuile marron

375g pâte de marron
125g crème de marron

Opaline poivre timut

QS poivre timut moulin

300g glucose
300g fondant
Madeleine sirop d'érable
1 pcs oeufs
41g sirop d'érable
16g creme de marrons
2g levure chimique
50g farine chataigne
1pcs marrons glacés

Décors

600g chocolat Bahibé Valrhona
2 pcs Honey Cress Koppert Cress
QS Sucre glace

❖ Progression recette par recette

Chantilly marrons :

Monter la crème à petite vitesse
Mélanger la pâte de marron et la crème de marron puis ajouter le knob creek smoked maple et détendre avec une petite partie de la crème puis finir sur la crème montée
Réserver en poche au réfrigérateur

Pamplemousse confit :

Eplucher les pamplemousses
Récupérer 250g de segments et de jus de chaque fruit
Chauffer les fruits et l'acide citrique puis ajouter la pectine avec le sucre mélangé au préalable
Cuire jusqu'à consistance et réserver

Pamplemousses marinés :

Eplucher et tailler les pamplemousses disposés en boîte
Porter à ébullition la purée de pamplemousse sirop d'érable et verser sur les pamplemousses et le poivre de Timut et réserver au réfrigérateur

Sorbet pamplemousse :

Presser les pamplemousses pour avoir 250g de jus par variétés
Chauffer le jus et le sucre, ajouter le super neutrose, le stab2000
Porter à ébullition
Ajouter le gin et le jus de citron vert
Disposer en turbine et turbiner
Réserver au congélateur

Tuile marron :

Mixer la pâte et la crème de marron au paco jet

Étaler sur les moules silicone et des bandes
Sécher au déshydrateur
Détailler et démouler
Cuire à 170°C 5-7 minutes
Mouler en gouttière et rouler en tube
Réserver en boîte hermétique

Opaline timut :

Cuire le glucose et le fondant à 150°C
Refroidir, mixer, saupoudrer le chablon puis cuire au four, rouler à l'aide d'un tube puis insérer dans les tubes marrons
Réserver en boîte hermétique

Madeleine sirop d'érable :

Blanchir les œufs avec le sirop d'érable et la crème de marrons puis ajouter la farine et la levure chimique
Incorporer les marrons glacés coupés en cube
Cuire au four à 170°C pendant 5-7 minutes
Poncher à l'aide de la marinade des pamplemousses

Chocolat :

Mettre le chocolat au point, étaler entre deux feuilles guitares puis détailler, façonner et réserver

❖ **Dressage détaillé du dessert**

- Disposer les décors en chocolat sur l'assiette et les coller à l'aide d'un cornet.
- Mettre le confit et les segments de pamplemousses entre les décors.
- Poudrer légèrement le tube de marron.
- Garnir de chantilly marron, le sorbet pamplemousse de la madeleine et du confit.
- Fermer à l'aide de la chantilly marron.
- Lisser à la spatule.
- Disposer sur le décor.
- Poudrer les feuilles d'érable de condineige, les disposer à l'aide d'un cornet.
- Ajouter les segments et déposer les herbes tout en gardant le mouvement du chocolat.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 121 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 37,20 €**