



Ma Normandie

Zachary Lebel



❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sorbet yuzu

Jus de yuzu 34g
Jus de pomme 66g
Pomme en brunoise 35g
Sucre 23g
Glucose atomisé 9g
Super neutrose 1g
Agar agar 1g
Zeste de yuzu 1u.

Croustillant sobacha

Farine de sobacha 12g
Farine t45 12g
Beurre Elle & Vire 23g
Vergeoise blonde 23g
Poudre d'amande 23g
Purée d'amande 23g
Inspiration amande Valrhona 23g
Flocons de sarrasin (à torrifier) 12g
Fleur de sel 1g

Espuma

Lait 280g
crème Excellence 35% Elle & Vire 220g
sobacha 61g
Jaunes d'œufs 76g
Sucre 35g
Proespuma 10g
Gélatine 2.5g
Eau 12.5g

Brunoise et compote

Pomme 92g
Vergeoise blonde 5.5g
Jus de pomme 8.5g
Calvados 5.5g
Pomme en brunoise 56g

Gel pomme/yuzu 8.5g

Gel pomme et yuzu

Jus de yuzu 37g
Jus de pomme 37g
Gélatine 0.8g
Eau 4g
Agar agar 0.8g
Sucre 20g

Pommes cuites

Pommes fuji 10u.
Jus de pomme fuji 385g
Sucre 38g
Calva 38g
Jus de yuzu 19g
Zeste de yuzu 1 u.

Biscuit

Œufs 58g
Jaunes 24g
Miel 51g
Poudre d'amande 35g
Farine sobacha 20g
Jus de yuzu 5g
Zeste de yuzu 1/2u.

Tuiles

Beurre Elle & Vire 40g
Sucre glace 40g
Farine 40g
Blancs 40g
Sobacha 25g

Décor

Farine de sobacha 50g

❖ Progression recette par recette

Sorbet

Faire chauffer l'eau.

-A 50°C, ajouter le sucre, le dextrose, le stab 2000 et l'agar-agar, préalablement mélangés, en pluie et et porter à ébullition.

-Verser sur les purée de yuzu et de citron dans un un bol à pacojet et mixer.

-Congeler et pacosser avant utilisation.

Croustillant

-sabler le beurre, la farine de sobacha, la farine T5, la vergeoise et la poudre d'amande.

-Cuire le streusel sur plaque et papier sulfurisé pendant 6 minutes à 160°C.

-Faire fondre les chocolats et ajouter la purée d'amande, les flocons de sarrasin torréfiés et le streusel cuit concassé.

-mettre 10g par moule et tasser puis mettre au congélateur.

Espuma

- Infuser le sarrasin et le sobacha dans le lait et la crème chaude pendant 30 minutes.

-Mixer, chinoiser et peser 300g d'infusion.

-Blanchir les jaunes et le sucre et délayer avec l'infusion.

-Cuire l'anglaise à 83°C, ajouter la gélatine hydratée et refroidir rapidement.

-Mettre en siphon, gazer 3 fois et utiliser.

Compotée et brunoise

Faire chauffer le jus de pomme et mélanger avec la vergeoise pour dissoudre.

-Refroidir rapidement et ajouter le calvados.

-Couper les pommes en lamelles, mettre en sac sous vide et ajouter le jus.

-Mettre sous vide et cuire à 110°C à la vapeur pendant 15 minutes

-Mixer et ajouter le gel pomme/yuzu, puis la brunoise de pomme.

Gel pomme yuzu

-Hydrater la gélatine.

-Chauffer le jus de yuzu et le jus de pomme.

-Ajouter le sucre et l'agar mélangé puis porter à ébullition et la gélatine.

-Débarrasser puis refroidir rapidement.

Pommes cuites

Faire chauffer le jus de yuzu et le sucre pour le dissoudre.

-Ajouter le jus de pomme, le calva et le zeste de yuzu réserver au réfrigérateur.

-Laver soigneusement les pommes et les passer à la mandoline japonaise.

-couper les extrémités de bandes et les réaliser des rouleaux de 7cm autour d'un tube de 3,5cm de diamètre.

-retailer les rouleaux à la bonne dimension et mettre en moule et ajouter 40g de jus par rouleau.

-Cuire 1h à 120°C à la vapeur.

Biscuit

-Mélanger tous les ingrédients dans un bol à paco.

-Pacosser 2 fois.

-Peser 16g par moule et cuire 7 minutes à 170°C.

Tuile

-Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace.

- Ajouter les blancs puis la farine de sarrasin torréfiée et étaler sur pochoir et silpat et parsemer de sobacha.
- Cuire à 170°C pendant 7 minutes.
- Courber avant refroidissement.

❖ Dressage détaillé du dessert

Soupoudrer de sobacha le pochoir de l'ombre de la pomme sur l'assiette.
Déposer le biscuit dans le fond de l'assiette
Pocher le gel sur le biscuit
Poser le croustillant dessus
Déposer le rouleau de pomme cuit dessus
Mettre délicatement la tuile sobacha autour.
Au centre mettre une cuillère de brunoise liée
Déposer le sorbet par-dessus
Pocher avec le siphon une boule d'espuma sobacha
Terminer le dressage avec la petite tuile queue de pomme.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 145 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 28,80 €**