



Origines

Simon Lefebvre

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Biscuit à la Cazette de Bourgogne :

Œufs 67,5 gr
Jaunes d'œufs 18 gr
Poudre de Cazette 29.5 gr
Poudre de noisette 29.5 gr
Sucre 63 gr
Miel de forêt 7 g
Poudre à crème 6.5 gr
Sucre glace PM

Ganache montée à la Cazette de Bourgogne :

(1) Crème liquide Excellence 35% MG Elle&Vire 80 gr
Glucose 10 gr
Trimoline 10gr
Chocolat Opalys Valrhona 88 gr
(2) Crème liquide Excellence 35% MG Elle&Vire 160 gr
Praliné Amandes noisette Valrhona 40 gr
Poudre de Cazette 8gr

Sorbet à l'huile d'œillette :

Lait entier 0.5 l
Crème liquide Excellence 35% MG Elle&Vire 50 gr
Glucose atomisé 32.5 gr
Sucre 50 gr
Stabilisateur 4 gr
Jaunes d'œufs 80 gr
Huile d'œillette 34 gr

Sablé reconstitué noisette :

Crumble amande noisette :
Beurre Elle&Vire 21,5 gr
Sucre 11 gr
Farine 21,5 gr
Sel 0,8 gr
Poudre de Cazette 15 gr
Poudre d'amandes 15 gr

Cassonnade 11 gr
Sablé reconstitué :
Crumble amande noisette 95 gr
Praliné amandes noisette Valrhona 64 gr
Beurre de cacao Valrhona 27 gr
Éclats d'or Valrhona 35 gr
Fleur de sel 0.8 gr

Crèmeux à la drêche d'orges/ Bières Blondes :

(1) Crème liquide Excellence 35% MG Elle&Vire 350 gr
Jaunes d'œufs 50 gr
Sucre 32.5 gr
Gélatine 4 gr
(2) Crème liquide Excellence 35% MG Elle&Vire 75 gr
Drêche d'orges 50 gr

Sauce caramel Cazette :

Sucre 88 gr
Glucose 88 gr
Lait 90 gr
Crème liquide Excellence Elle & Vire 35% 90 gr
Poudre de Cazette 25 gr

Tuile décors :

Eau 100 gr
sel 1 gr
Beurre Elle&Vire 11 gr
Farine de Châtaigne 15 gr
Blancs d'œufs 26 gr
Sucre glace 23 gr

Gel citron :

Eau 30 gr
Jus de citron 45 gr
Sucre 7,5 gr
Agar agar 1,25 gr

Décors :

Chocolat lacté Jivara Valrhona 250 gr
Poivre de cassis PM
Poudre de pellet de Houblon PM
Sucre Glace PM
Noisettes 30 gr
Ruccola Cress Koppert Cress 1 boîte
Bombe à graisse PM
Nappage neutre PM

❖ Progression recette par recette

Biscuit à la Cazette de Bourgogne :

Mélanger le tout dans le batteur, appareil assez liquide. Puis couler en cadre graissé. Saupoudrer de sucre glace la surface et enfourner à 170 °C pendant 12 min

Ganache montée Cazette :

Chauffer le glucose avec la trimoline et ajouter la crème. Chauffer la préparation à 60°C et verser sur la couverture, réaliser une émulsion. Ajouter le reste de la crème et le praliné puis la Cazette. Réserver au frais puis monter au batteur.

Sorbet à l'huile d'œillette :

Chauffer le lait puis mélanger toutes les poudres ensemble avec la moitié du sucre. Blanchir l'autre partie du sucre avec les jaunes. Dès que le lait est environ à 50°C ajouter les poudres. Ensuite réaliser comme une crème anglaise et pasteuriser à 85°C. Ajouter la crème et l'huile d'œillette puis passer au chinois, refroidir rapidement. Turbiner la glace, réserver.

Sablé reconstitué noisette :

Réaliser le crumble amande, noisette. Mettre en cuisson au four à 180°C. Fondre le beurre de cacao avec le praliné au bain marie. Ensuite ajouter l'éclat d'or, la cassonade, la fleur de sel et le crumble passer au tamis, couler et réserver.

Crèmeux à la drèche d'orges/ Bières Blondes :

Infuser la drèche dans la crème chaude pendant 15 min sous film. Passer au chinois et peser 210 gr. Réaliser comme une crème anglaise avec les jaunes et le sucre. Hors du feu ajouter la feuille de gélatine préalablement hydratée. Refroidir rapidement et ajouter la crème montée.

Sauce caramel Cazette :

Fondre le glucose puis ajouter le sucre, caraméliser. Décuire avec le lait et la crème tiède infusée avec la Cazette.

Tuile Gavotte :

Porter à ébullition l'eau, le sel et le beurre. Verser cette préparation sur le mélange farine, blanc d'œuf et sucre glace. Prendre 1/3 de la préparation et faire épaisir, mélanger ensuite avec le reste. Mouler dans les empreintes silicone. Cuire 6 à 7 minutes à 165°C.

Tuiles chocolat au poivre de cassis :

Tempérer la couverture et couler avant sa mise en forme. Saupoudrer de poivre de cassis.

Gel citron :

Mélanger à sec le sucre et l'agar-agar, verser en pluie sur le jus de citron et l'eau. Porter à ébullition et réserver au frais. Mixer en incorporant le plus d'air possible.

❖ Dressage détaillé du dessert

Réaliser l'épi d'orge en pellet de houblon à l'aide d'un pochoir.

Ensuite disposer les deux courbes de chocolat Jivara au poivre de cassis de façon perpendiculaire.

Pocher le crémeux à la drèche de bière et la ganache montée à la cazette à l'intérieur des courbes en les croisant. Pocher également quelques points de gel citron.

Disposer harmonieusement les petits cubes de sablé reconstitué praliné puis les carrés de biscuit à la cazette.

Disposer les deux tuiles gavottes en forme de feuille de noisetier aux deux extrémités de la courbe.

Cercler au centre de l'assiette la sauce caramel cazette puis la saupoudrer de poudre de cazette.

Dresser les cress.

Mettre une quenelle de glace à l'huile d'œillette au-dessus à cheval sur les courbes de chocolat.

Pour finir nettoyer les bords d'assiettes. Envoyer.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 110 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 30 €**