Tea time

édition printemps - été

par ANDROS Chef

Recettes réalisées par

FLORENCE LESAGE

Cheffe pâtissière

Florence Lesage est la nouvelle Championne du Monde des Arts sucrés 2022, qui a représenté la France en binôme avec Alexis Beaufils. Elle a travaillé pendant plus de 5 ans à l'hôtel Westin Paris-Vendôme en tant que Chef Pâtissière et précédemment Sous-Chef, où elle avait la charge de l'ensemble de la production du service pâtisserie de l'hôtel. Elle a également été Vice-championne du Monde de Pâtisserie-Confiserie lors de la finale International de la World Skills Competition en 2015 à São Paulo.

ALEXIS BEAUFILS

Chef pâtissier

Alexis Beaufils, actuel Chef Pâtissier de l'hôtel Brach à Paris, vient de remporter le titre de Champion du Monde du Mondial des Arts sucrés aux côtés de Florence Lesage en octobre 2022. Après avoir fait ses armes comme apprenti chez Dalloyau aux côtés de Yann Brys, il a été sous-chef pâtissier au Pavillon Ledoyen, au Mandarin Oriental Paris et plus récemment au Bristol Paris au côté de Julien Alvarez.

SOMMAIRE

Tendresse fraise	**4**
Tulipe framboise	**6**
Brioche framboise	**8**
Entremets mangue canneberge et érable	**10**
Brioche caramélisée & myrtilles	**12**
Tartelette ananas, banane	**14**
Roulé exotique à la mangue, passion et gingembre	**16**
Saint Honoré cassis framboise	**18**

TENDRESSE FRAISE

INGRÉDIENTS

Biscuit moelleux coco

Poudre d'amandes	112g
Noix de coco râpée	112 g
Cassonade 1	176 g
Blancs d'œufs 1	62 g
Jaune d'œufs	102 g
Sucre glace	40 g
Sel	1 g
Beurre	188 g
Farine T55	106 g
Backing power	6 g
Blanc d'œufs 2	252 g
Cassonade 2	37 g

Confit de fraises

Purée de fraise ANDROS Chef	1 200 g
Pectine NH 325	21 g
Sucre semoule	126 g
Purée de citron vert ANDROS Chef	45 g
Masse gélatine (poisson)	21 g

Crème légère mascarpone coco

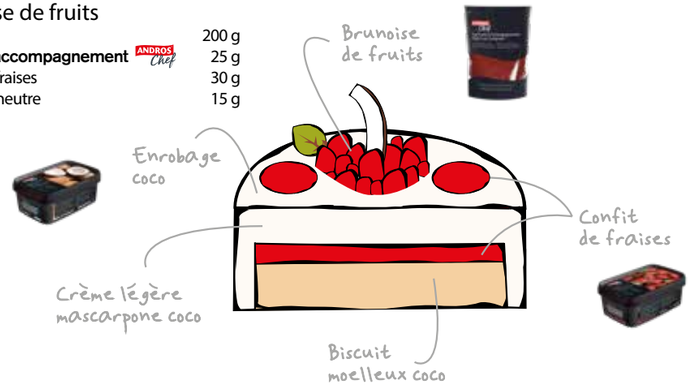
Masse gélatine	90 g
Crème liquide	500 g
Purée de coco 1 ANDROS Chef	200 g
Sucre semoule	150 g
Mascarpone	202 g
Purée de coco 2 ANDROS Chef	150 g

Brunoise de fruits

Fraises	200 g
Fraise d'accompagnement ANDROS Chef	25 g
Confit de fraises	30 g
Nappage neutre	15 g

Enrobage coco

Chocolat blanc	500 g
Beurre de cacao	40 g
Huile de pépin de raisins	30 g
Coco râpée	QS



Biscuit moelleux coco

Au batteur, à la feuille, mélanger la poudre d'amandes, la noix de coco râpée, la cassonade 1, les blancs d'œufs 1, les jaunes d'œufs, le sucre glace et le sel. Ajouter le beurre fondu froid. Monter les blancs d'œufs 2 avec la cassonade 2 puis mélanger délicatement à la première masse. Incorporer la farine et le backing powder, préalablement tamisés, puis étaler sur silpat à rebord 40/60 cm. Cuisson 170°C 16 min.

Confit de fraises

Chauffer la purée de fraise à 40°C puis incorporer le sucre préalablement mélangé à la pectine. Porter l'ensemble à ébullition 1 minute puis ajouter la masse gélatine et la purée de citron vert. Laisser refroidir à 4°C. Mixer l'ensemble puis étaler sur le biscuit moelleux coco et dans le thermoformage.

Crème légère mascarpone coco

Chauffer une partie de la crème avec la purée de coco 1 et le sucre à 60°C puis ajouter la masse gélatine et le mascarpone, mixer l'ensemble. Laisser refroidir à 4°C. Monter au batteur en ajoutant petit à petit la purée de coco 2.

Brunoise de fruits

Couper les fraises en brunoise. Mélanger délicatement avec le confit de fraises et le nappage neutre.

Enrobage coco

Faire fondre le chocolat blanc, le beurre de cacao et l'huile de pépin de raisins. Tremper chaque base de petits gâteaux puis saupoudrer de coco râpée sur l'extérieur.

Montage

Réaliser le montage du fond dans des cercles de 8 cm / 2 cm. Pour le dessus, pocher le confit dans les moules savarin de 8 cm de diamètre puis congeler. Une fois le confit congelé, lisser le moule avec la crème légère coco.

Finition

Tremper les fonds d'entremets dans l'enrobage chocolat puis saupoudrer de noix de coco râpée sur les contours. Napper au pistolet le dessus de l'entremets puis déposer sur le fond. Décorer avec la brunoise de fruits, quelques Astina cress et quelques copeaux de coco cristallisés.

TULIPE FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

Pâte sucrée

Beurre	180 g
Farine T55	280 g
Œufs	45 g
Sucre glace	52 g
Poudre d'amandes	52 g
Sel fin	1/2 g
Sucre semoule	57 g

Praliné pistache

Pistaches	250 g
Sirop de glucose DE 38/40	35 g
Sucre semoule	265 g
Huile de pépin de raisin	30 g

Pistaches sablées

Sucre semoule	184 g
Blancs d'œufs	72 g
Fleur de sel	8 g
Pistaches	736 g

Croustillant feuilletine pistache

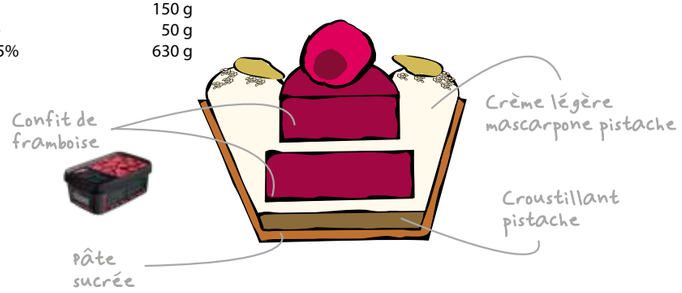
Pâte de pistaches	100 g
Fleur de sel	1 g
Feuilletine	50 g
Pistaches sablées	25 g

Crème légère pistache mascarpone

Lait	73 g
Sucre semoule	68 g
Gousse de vanille	15 g
Masse gélatine (poisson)	48 g
Mascarpone	150 g
Pâte de pistache	50 g
Crème liquide 35%	630 g

Confit de framboise

Purée de framboise ANDROS Chef	500 g
Sucre semoule	80 g
Pectine NH 325	9 g
Masse gélatine (poisson)	15 g
Purée de citron vert ANDROS Chef	8 g



Pâte sucrée

Sabler la farine avec le beurre coupé en morceaux. Ajouter la poudre d'amandes, le sel et le sucre glace. Incorporer les œufs et mélanger légèrement. Homogénéiser la pâte et réserver au frais 2h. Cuire à 160°C pendant 20 minutes sur un moule à brioche retourné préalablement graissé.

Praliné pistache

Torréfier les pistaches au four à 150°C, environ 20 minutes. Dans une casserole, cuire le glucose et le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'une coloration claire. Ajouter les pistaches chaudes et mélanger. Débarrasser sur tapis siliconé. Laisser refroidir. Au mixeur, broyer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse en ajoutant l'huile.

Pistaches sablées

Enrober les pistaches avec les blancs d'œufs, le sucre semoule et la fleur de sel légèrement écrasée. Torréfier et sabler au four ventilé à 150°C pendant 40 minutes. Brasser 2 à 3 fois durant la cuisson à la maryse. Laisser refroidir puis stocker au sec.

Croustillant feuilletine pistache

Pour la pâte de pistaches, torréfier des pistaches à 160°C pendant 25 minutes, laisser refroidir et mixer sans dépasser 40°C pour l'obtention de la pâte de pistache. Mélanger l'ensemble des ingrédientss délicatement. Réserver pour le montage des tartelettes.

Crème légère pistache mascarpone

Porter le lait et le sucre à ébullition. Ajouter la vanille grattée. Laisser infuser 20 minutes. Chinoiser puis porter à nouveau à ébullition. Ajouter la masse gélatine puis verser sur le mascarpone et la pâte de pistache. Mixer en ajoutant la crème froide.

Confit de framboise

Chauffer la purée de framboise à 40°C puis ajouter le sucre préalablement mélangé avec la pectine. Porter à ébullition puis ajouter la purée de citron vert et refroidir à 4°C. Mixer et mouler.

Montage

Détailler des disques de pâte sucrée et déposer sur des moules à brioche tête retourné préalablement graissé. Déposer, dans le fond de tarte, le croustillant pistache, à l'aide d'une cuillère. Ajouter le confit framboise préalablement congelé. Lisser à hauteur avec la crème légère pistache. Faire prendre légèrement au froid et pocher de jolie boules de l'extérieur vers l'intérieur. Râper quelques pistaches sur les extrémités. Déposer le confit nappé et une jolie framboise au centre.

BRIOCHE FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

Pâte à brioche (6 boules de 30 g)

Farine Type 45	500 g
Sel	10 g
Sucre	60 g
Levure boulangère	20 g
Œufs frais	250 g
Beurre	200 g

Gelée framboise

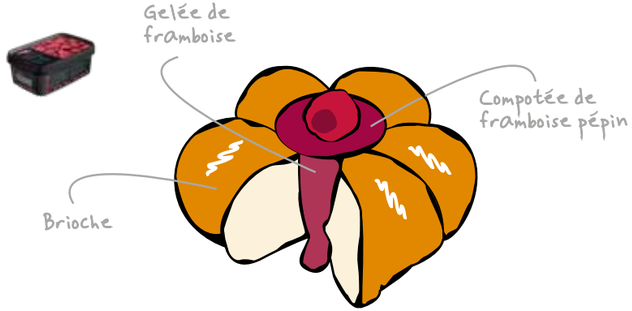
Purée de framboise ANDROS Chef	**310 g**
Purée de citron vert ANDROS Chef	**20 g**
Sucre semoule	45 g
Poudre de gomme gellane	3,5 g

Compotée de framboise pépin

Framboises IQF ANDROS Chef	**500 g**
Sucre semoule	500 g
Compote de pommes sans sucre	500 g

Finition

Sucre codineige	Qs
Sucre cassonade	Qs



Pâte à brioche

La température de la pâte ne doit en aucun cas dépasser 25°C. Débarrasser la pâte et laisser pointer à température ambiante 1 heure, rabattre et réserver au froid pour le lendemain. Utiliser.

Gelée framboise

Mélanger le sucre semoule avec la poudre de gomme gellane. Chauffer les purées à 40°C et ajouter le mélange sucre et gellane. Donner une grosse ébullition puis couler en cadre. Refroidir et couper des cubes avant d'insérer dans la brioche avant cuisson.

Compotée de framboises pépin

Chauffer les framboises avec le sucre et porter à ébullition 5 minutes. Ajouter la compote de pommes et porter à nouveau à ébullition 7 minutes. (55° brix).

Montage

Réaliser des boules de brioches de 30 g et insérer les billes de gelée de framboise préalablement congelées en boulant. Une fois pousser, dorer 2 fois et saupoudrer de sucre cassonade.

Finition

Saupoudrer de sucre codineige les extrémités de la brioche. Et garnir le centre de compotée de framboise pépin (environ 50 g).

ENTREMETS MANGUE CANNEBERGE ET ÉRABLE

INGRÉDIENTS

Sablé Linzer

Beurre doux	100 g
Sucre glace	32 g
Sel fin	2.5 g
Fleur de sel	1 g
Œuf	1
Maïzena	20 g
Farine T55	104 g

Biscuit moelleux amande

Poudre d'amandes blanches	265 g
Cassonade (1)	206 g
Blancs œuf(1)	103 g
Jaunes œuf	77 g
Sel fin	1 g
Gousse de vanille	1
Pâte de vanille	20 g
Beurre doux	231 g
Blancs œuf (2)	294 g
Cassonade (2)	49 g
Sucre semoule	77 g
Farine T55	129 g
Levure chimique	8 g

Insert fruité à la canneberge

Purée de canneberge ANDROS Chef	200 g
Griottes entières surgelées ANDROS Chef	163 g
Sucre inverti	50 g
Sucre semoule	20 g
Pectine NH	5.5 g
Masse de gélatine (4,3 g Gélatine + 25,7 g Eau)	30 g
Purée de citron ANDROS Chef	5 g

Compotée de mangue

Mangue d'accompagnement ANDROS Chef	100 g
Purée de passion ANDROS Chef	50 g
Purée de mangue ANDROS Chef	50 g
Miel	17 g
Pectine NH	2 g
Sucre semoule	2 g
Purée de citron ANDROS Chef	4 g
Eau	20 g
Gousse de vanille	1
Masse de gélatine (1,15 g gélatine + 6,85 g eau)	8 g

Bavaroise au sirop d'érable

Masse de gélatine (6 g de gélatine + 36 g eau)	42 g
Gousse de vanille	1
Crème liquide	260 g
Sirop érable	75 g
Sucre d'érable	20 g
Jaunes œufs	90 g
Crème liquide	300 g

Nappage neutre

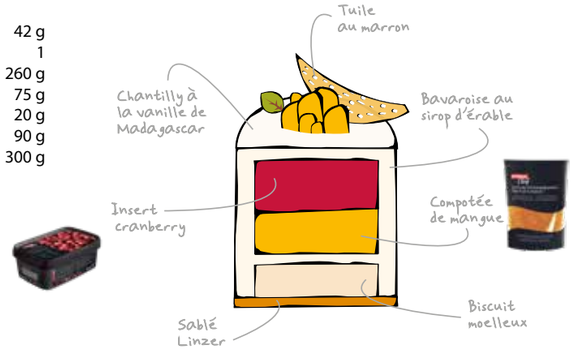
Eau	340 g
Sucre semoule	140 g
Pectine NH	12 g
Gousse de vanille de Madagascar	1

Chantilly à la vanille de Madagascar

Lait entier	43 g
Sucre semoule	43 g
Gousse de vanille	1
Masse de gélatine (4 g gélatine + 24 g eau)	28 g
Mascarpone	93 g
Crème liquide	450 g

Tuile aux marrons

Pâte de marrons	490 g
Crème de marrons	160 g



Sablé Linzer

Cuire l'œuf dur (11 minutes), le plonger dans l'eau froide. Écaler l'œuf, prélever le jaune et le passer au tamis.
Sabler ensemble tous les ingrédientss, ajouter le jaune cuit une fois le mélange sablé. Abaisser à 2 mm entre deux feuilles. Congeler. Détailler des disques de 5,5 cm à l'emporte-pièce, cuire sur feuille silicone à 150°C pendant 15 minutes.

Biscuit moelleux amande

Mixer la poudre d'amandes, la cassonade (1), les blancs d'œuf (1), les jaunes d'œuf, le sel et la vanille. Ajouter le beurre fondu chaud. Au batteur, au fouet, monter les blancs d'œuf (2) avec la cassonade (2) et le sucre semoule. Ajouter les blancs d'œufs sucrés montés dans le premier mélange. Finir en ajoutant délicatement la farine et la poudre à lever préalablement tamisées. Etaler sur une feuille silicone à 1 kg par cadre.
Cuire 20 minutes au four ventilé à 160°C. Refroidir. Détailler des disques de 3,5 cm pour les inserts.

Insert fruité à la canneberge

Chauffer la purée de canneberge à 45°C, ajouter les griottes entières puis le sucre inverti. Ajouter en pluie les poudres et porter le mélange à ébullition. Incorporer la masse de gélatine et finir en ajoutant la purée de citron. Mouler en insert à 20 g. Congeler.

Compotée de mangue

Compoter dans une casserole la mangue d'accompagnement avec le miel, l'eau et la gousse de vanille grattée et les purées de fruits. Ajouter en pluie le mélange sucre et pectine. Faire bouillir et ajouter le jus de citron. Ajouter la masse de gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. Mouler en inserts (moule de la même taille que les inserts à la canneberge) à 10 g. Congeler.

Bavaroise au sirop d'érable

Chauffer la première pesée de crème liquide avec la gousse de vanille grattée et fendue. Blanchir les jaunes et le sucre d'érable. Ajouter le reste de sirop d'érable. Réaliser une crème anglaise. Ajouter la masse de gélatine et chinoiser. Refroidir. Ajouter la crème fouettée souple. Monter les petits entremets. Surgeler.

Nappage neutre

Chauffer l'eau à 40°C avec la gousse de vanille. Ajouter en pluie le mélange sucre semoule et pectine NH. Donner une bonne ébullition, mixer, chinoiser et débarrasser. Stocker en chambre froide.

Chantilly à la vanille de Madagascar

Chauffer le lait et le sucre avec la vanille grattée. Ajouter la masse de gélatine. Chinoiser sur le mascarpone. Mélanger et ajouter la crème froide en mixant. Stocker au réfrigérateur et monter au besoin en vitesse 2 dans une cuve sanglée.

Tuile aux marrons

Mixer les deux ingrédients au Thermomix®. Etaler sur une feuille de silicone très légèrement graissée. Mettre au four 2 minutes à 170°C. Tailler des disques de 2 cm à l'emporte-pièce et remettre au four 2 minutes. Décoller les disques et finir de les faire sécher au four dans un moule silicone demi-sphère. Stocker en étuve avec des AIR SEC.

Montage

Monter les entremets dans des cercles de 5,5 cm, sur une feuille de papier guitare sur une plaque plate. L'insert fruité à la canneberge doit se situer en haut. Obturer avec le biscuit. Surgeler. Mettre au point le nappage neutre, corriger avec de l'eau si besoin. Floquer à l'aide d'un pistolet. Pocher la chantilly sur le dessus de l'entremets. Creuser à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne le dessus de la chantilly. Ajouter un peu de compotée de mangue mélangée avec une cuillère de nappage neutre (pour protéger les fruits du contact avec l'air). Décorer avec des pousses d'Astina cress et des disques de tuile au marron.

BRIOCHE CARAMÉLISÉE & MYRTILLES

INGRÉDIENTS

Pâte à brioche

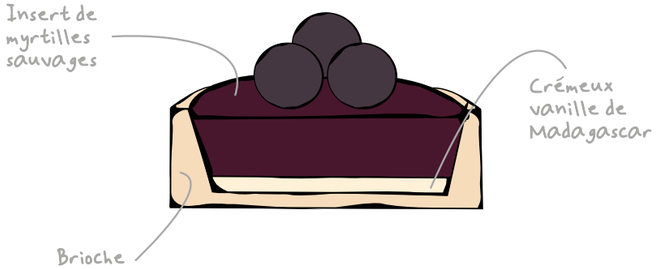
Farine T45	1 000 g
Sel fin	20 g
Sucre semoule	100 g
Levure fraîche	50 g
Œufs entiers	500 g
Beurre sec	400 g

Insert de myrtilles sauvages

Purée de myrtille ANDROS Chef	**500 g**
Myrtilles entières surgelées ANDROS Chef	**500 g**
Myrtilles semi-confites ANDROS Chef	**250 g**
Purée de citron ANDROS Chef	**50 g**
Dextrose	50 g
Sucre semoule	50 g
Pectine NH	7 g

Crémeux vanille de Madagascar

Crème liquide	500 g
Pectine X58	3 g
Cassonade	60 g
Jaunes œufs	105 g
Sel fin	1 g
Gousses de vanille	2



Pâte à brioche

Pétrir tous les ingrédientss au batteur en seconde vitesse durant 12 à 15 minutes. La pâte doit se situer entre 22 et 24 °C. Laisser pointer à température ambiante pendant 1 heure. Puis la placer au réfrigérateur à 2°C pendant 12 heures.

Façonner des boules de 40 g. Chemiser des cercles de bandes de feuilles silicone, eux-mêmes déposés sur une plaque silicone. Déposer les boules de brioche dans les cercles. Faire pousser pendant 2 heures à 27°C. Dorer. Enfoncer les boules avec des moules à brioche tête beurrés et sucrés à la cassonade. Cuire 20 minutes à 150°C.

Insert de myrtilles sauvages

Chauffer la purée de myrtilles et les myrtilles surgelées à 45°C. Ajouter en pluie les poudres préalablement mélangées ensemble. Réaliser le confit de fruit, porter le mélange à ébullition.
Ajouter les myrtilles semi-confites encore congelées. Ajouter la purée de citron jaune. Faire refroidir en bac gastro.

Crémeux Vanille de Madagascar

Chauffer la crème avec les gousses de vanille grattées et fendues. Laisser infuser 25 minutes. Chinoiser et compléter à nouveau le poids. Chauffer à nouveau. Ajouter en pluie le mélange cassonade, sel fin et pectine NH. Donner une bonne ébullition et verser sur les jaunes d'œufs en chinoisant. Mixer et réserver en bac gastro.

Montage

Saupoudrer le pourtour de la brioche de sucre décor. Pocher 20 g de crémeux vanille dans le fond. Garnir de 35 g d'insert myrtilles. Décorer avec des myrtilles semi-confites.

TARTELETTE ANANAS, BANANE

INGRÉDIENTS

Pâte sucrée amande

Farine T55	300 g
Farine T55	100 g
Sucre glace	160 g
Poudre d'amandes	60 g
Sel	4 g
Beurre doux	240 g
Œufs	80 g

Jaunure

Crème liquide	50 g
Jaunes œufs	50 g

Crème amande au rhum

Beurre doux	100 g
Sucre semoule	100 g
Œufs entiers	100 g
Poudre d'amandes	100 g
Rhum ambré	10 g
Gousse de vanille	1/3

Confit de banane

Purée de banane ANDROS Chef	500 g
Sucre semoule	25 g
Dextrose	25 g
Pectine NH	7 g
Gousse de vanille	1/2

Découpe de l'ananas

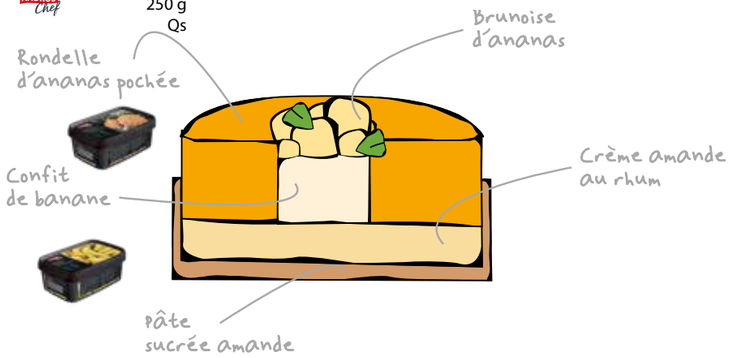
Ananas avion mûr	1

Sirop de pochage ananas

Sucre semoule	150 g
Eau	150 g
Purée ananas ANDROS Chef	250 g
Vanille épuisée	Qs

Nappage neutre ananas

Eau	200 g
Purée ananas ANDROS Chef	140 g
Sucre semoule	140 g
Pectine NH	12



Pâte sucrée amande

Mélanger la 1ère pesée de farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et le beurre au batteur, à la feuille. Ne pas trop sabler. Ajouter les œufs et le restant de farine. Abaisser à 2 mm. Foncer les cercles. Cuire sur feuille silicone à 160°C.

«Jaunure»

Mélanger les deux ingrédientss ensemble.

Crème amande au rhum

Mélanger le beurre pommade et le sucre. Ajouter les œufs graduellement. Réaliser l'émulsion. Ajouter la poudre d'amandes puis le rhum et la vanille.

Confit de banane

Chauffer la purée de banane. A 45°C, ajouter en pluie le mélange sucre semoule, dextrose et pectine NH. Ajouter la vanille. Donner une bonne ébullition et débarrasser en bac gastro. Une fois refroidi, mixer pour lisser le confit et stocker en poche sous-vide.

Découpe de l'ananas

Parer l'ananas. Le placer dans un cercle de 1 cm de hauteur. Tailler les tranches, puis à l'aide d'un emporte-pièce d'un diamètre supérieur à celui des tartelettes, détailler un disque au milieu de la tranche. Évider avec un emporte-pièce de 1 cm pour enlever le cœur.

Sirop de pochage ananas

Réaliser un caramel à sec. Décuire avec l'eau chaude. Ajouter la purée d'ananas et les gousses de vanille épuisées. Verser dans un bac gastro, ajouter les rondelles d'ananas. Cuire 50 minutes à 150°C recouvert d'un papier d'aluminium. Retourner à mi-cuisson.

Nappage neutre ananas

Chauffer l'eau et la purée d'ananas à 40°C. Ajouter en pluie le mélange sucre semoule et pectine NH. Donner une bonne ébullition et débarrasser. Stocker en chambre froide.

Finition

Ajouter la crème d'amande avec des cubes d'ananas dans les fonds de tartelettes. Finir la cuisson. Passer la jaunure. Ajuster la cuisson à 150°C.

Montage

Garnir les tartelettes avec du confit de banane. Égoutter les rondelles d'ananas, et les sécher dans du papier absorbant. Réchauffer le nappage ananas et glacer les rondelles d'ananas, sur grille, à l'aide d'un entonnoir à piston. Délicatement, déposer les rondelles glacées sur le confit de banane gélifié.
Réaliser une brunoise d'ananas, mélangée à une cuillère de nappage ananas (afin de protéger les fruits du contact avec l'air). Décorer avec des pousses de coriandre cress.

ROULÉ EXOTIQUE À LA MANGUE, PASSION ET GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

Biscuit japonais (3 feuilles)

Lait entier	80 g
Beurre doux	93 g
Farine T55	119 g
Fécule de maïs	12 g
Sel fin	1 g
Lait entier	186 g
Jaunes d'oeufs	264 g
Œufs	102 g
Gousses de vanille	1/2
Blancs d'oeufs	233 g
Sucre semoule	112 g

Mousse légère à la vanille de Madagascar

Lait entier	590 g
Gousses de vanille de Madagascar	2
Œufs entiers	117 g
Sucre semoule	117 g
Poudre à crème	50 g
Masse de gélatine (10 g gélatine + 60 g eau)	70 g
Beurre doux	177 g
Crème fraisier	1 kg
Crème montée	250 g

Gelée de fruits de la passion

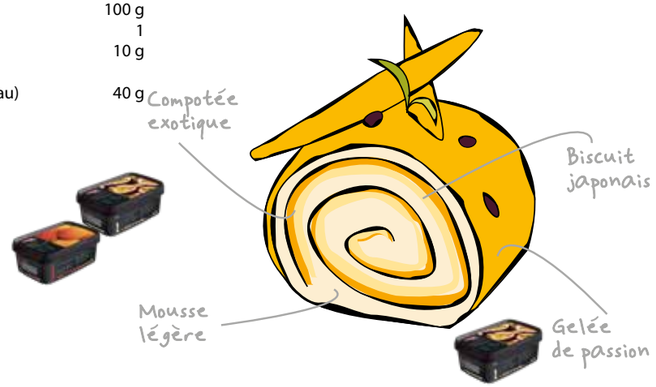
Purée de passion ANDROS Chef	**120 g**
Eau	80 g
Sucre semoule	20 g
Agar-Agar	4 g
Masse de gélatine	70 g

Compotée de mangue, passion et gingembre

Purée de passion ANDROS Chef	250 g
Purée de mangue ANDROS Chef	750 g
Miel	120 g
Pectine NH	10 g
Sucre semoule	10 g
Jus de citron	20 g
Eau	100 g
Gousses de vanille	1
Gingembre frais	10 g
Masse de Gélatine (5,7 g gélatine + 35 g eau)	40 g

Décors et finitions

Mangue fraîche	Qs
Fruits de la passion frais	Qs
Coriandre cress	Qs



Biscuit japonais

Chauffer la première pesée de lait, le beurre, la vanille et le sel. Ajouter la farine et la fécule tamisée ensemble. Cuire jusqu'à liaison. Ajouter hors du feu les jaunes et les œufs, puis le lait tempéré. Mixer l'ensemble au robot coupe. Monter les blancs et les serrer avec le sucre semoule, puis incorporer au mélange précédent. Étaler sur plaque avec silpat en utilisant des règles de 5mm et cuire à 175°C 10 minutes. Filmer pour garder le moelleux. Retourner sur papier cuisson à la sortie du four.

Mousse légère à la vanille de Madagascar

Gratter les gousses de vanille et faire infuser dans le lait chaud à couvert pendant 20 minutes. Cuire ensuite comme une crème pâtissière et ajouter la masse de gélatine et le beurre coupés en petits morceaux. Faire refroidir rapidement.

Réaliser le mélange de la crème diplomate : mélanger 1 kg de la crème fraisier refroidie et 250 g de crème montée. Utiliser aussitôt.

Gelée de passion

Faire chauffer la purée de passion avec l'eau et le sucre. A 40°C, verser l'agar-agar en pluie. Faire bouillir deux minutes puis incorporer la masse de gélatine. Mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. Couler en plaque inox légèrement graissée, puis faire prendre au frais. Détailler des bandes dans la gelée au dernier moment.

Compotée de mangue, passion et gingembre

Dans la casserole, peser les purées de fruits avec le miel, l'eau et les gousses de vanilles grattées. Une fois que le mélange a bien compoté, ajouter en pluie le mélange sucre et pectine. Faire bouillir et ajouter le jus de citron. Ajouter le gingembre râpé. Ajouter la masse de gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue.

Chinoiser pour ôter les bois de vanille. Mixer. Après refroidissement, étaler sur le biscuit à 300 g par feuille. Stocker au réfrigérateur pour faire gélifier.

Montage

Étaler 300 g de confit exotique sur le biscuit refroidi. Faire prendre au réfrigérateur. Ajouter ensuite 350 g de crème légère et lisser à l'aide d'une palette coudée. Rouler en faisant attention à rendre le centre bien régulier. Serrer dans du film alimentaire pour garder une forme bien ronde. Congeler. Tailler ensuite des rondins de 2,5cm de large. Tailler des bandes de gelée passion en conséquence et enrouler les rondins de cette gelée. Décorer avec des grains de passion, des segments de mangue et des pousses de coriandre cress.

SAINT HONORÉ CASSIS FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

Feuilletage inversé

Beurre manié	
Beurre de tourage	750 g
Farine T55	300 g
Détrempe	
Farine T45	404 g
Farine T55	270 g
Eau	269 g
Beurre de tourage	228 g
Vinaigre blanc	6,5 g
Sel fin	19 g

Pâte sucrée

Beurre	180 g
Farine T55	280 g
Œufs	45 g
Sucre Glace	52 g
Poudre d'amandes	52 g
Sel fin	1/2 g
Sucre semoule	57 g

Craquelin pâte à choux

Farine T55	370 g
Beurre	300 g
Sucre Cassonade	370 g

Pâte à choux

Lait entier	312 g
Beurre	125 g
Eau de fleur d'oranger	14 g
Sel	6 g
Sucre semoule	6 g
Farine T 55	190 g
Œufs	324 g

Crème chantilly vanille

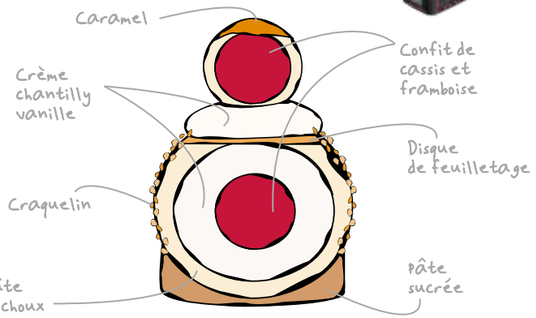
Lait	73 g
Sucre semoule	68 g
Gousse de vanille	15 g
Masse gélatine (poisson)	48 g
Mascarpone	150 g
Extrait de vanille	14 g
Crème liquide 35%	630 g

Caramel

Sucre semoule	1000 g
Eau	400 g
Glucose	200 g
Nougat sec	80 g
Isomalt	80 g

Confit de cassis et framboise

Purée de framboise	280 g
Purée de cassis	110 g
Sucre	74,6 g
Dextrose cristal	20,7 g
Pectine NH	4,1 g
Agar-Agar	2,5 g
Jus de citron	8,3 g



Feuilleté inversé

Beurre manié : mélanger le beurre pommade et la farine en faisant attention à ne pas émulsionner le beurre. Faire un pâton rectangle deux fois plus grand que la détrempe. Refroidir à 4°C.

Détrempe : mélanger l'eau, le sel et le vinaigre. Faire fondre le beurre. Au batteur, avec le crochet, mélanger les deux farines puis incorporer l'eau, sel, vinaigre et ensuite le beurre. Faire un pâton carré puis stocker au froid 24 heures.

Une fois le beurre et la détrempe bien froids, étaler le beurre manié en rectangle, couper en deux puis superposer avec la détrempe au centre. Donner 5 tours simples avec des temps de repos de minimum 2 heures.

Pâte sucrée

Sabler la farine avec le beurre coupé en morceaux. Ajouter la poudre d'amandes, le sel et le sucre glace. Incorporer les œufs et mélanger légèrement. Homogénéiser la pâte et réserver au frais 2 heures.

Craquelin pâte à choux

Au batteur, à la feuille, mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Veiller à ne pas corser la pâte. Etaler à 2 mm entre deux feuilles de cuisson. Conserver au congélateur.

Pâte à choux

Porter à ébullition le lait, le beurre, le sel, la fleur d'oranger et le sucre. Hors du feu, ajouter la farine tamisée, puis dessécher sur le gaz. Au batteur, à la feuille, ajouter les œufs graduellement.

Crème chantilly vanille

Porter à ébullition le lait et le sucre. Ajouter la vanille grattée puis infuser dans le lait 20 minutes. Chinoiser puis porter à nouveau à ébullition. Ajouter la masse gélatine puis verser sur le mascarpone. Mixer en ajoutant la crème froide et l'extrait de vanille.

Caramel

Cuire l'ensemble des ingrédients au caramel blond puis verser dans une autre casserole pour éviter de prendre de la couleur.

Confit de cassis et framboise

Chauffer les purées de fruits à 40°C puis ajouter les sucres préalablement mélangés avec l'agar agar et la pectine. Porter à ébullition puis ajouter le jus de citron et refroidir à 4°C. Mixer et mouler en flexipan®.

Finition

Réaliser une bande de pâte sucrée et foncer dans le cercle. Pocher la pâte à choux directement sur le flexipan® puis déposer le craquelin sur la pâte à choux. Réaliser le confit et le mouler en ½ sphère et congeler. Retirer à l'aide d'un petit couteau scie le fond de la pâte à choux, garnir avec la crème légère vanille puis insérer le confit framboise cassis congelé. Ajouter le disque de feuilletage pour obturer le saint Honoré. Pocher sur le dessus une jolie boule de crème légère vanille puis déposer le choux garni de confit et glacé au caramel sur le dessus.

www.androschef.com

sept 2022 - Design by Fooddesign.pro