

ANDROS®

Chef

Recettes autour de la

**Coupe du monde de rugby
2023**




www.androschef.com



► Pêche de vigne, mûre

Ingrédients Pour 8 ballons

Insert mûre

Purée de mûre 
Sucre
Pectine NH
Jus de citron


100 g
12 g
2 g
1 g



Insert mûre

Tiédir 1/3 du poids de la purée de mûre à 40°C et ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine. Cuire l'ensemble 1 minute sur feu. Hors du feu, ajouter le reste de la pesée de purée de mûre et le jus de citron. Homogénéiser. Couler dans une forme ovoïde et surgeler.

Mousse pêche de vigne

Purée pêche de vigne 
Sucre
Masse gélatine
Crème montée



500 g
50 g
105 g
500 g



Mousse pêche de vigne

Tiédir 100 g de la purée de pêche de vigne avec la masse gélatine et le sucre. Hors du feu, ajouter le reste de purée. Homogénéiser. Incorporer la crème montée en 3 fois. Mouler dans les 2 parties du ballon de rugby. Incorporer l'insert mûre et surgeler.

Nappage pêche de vigne

Purée pêche de vigne 
Eau
Sucre
Pectine NH
Purée de citron 

200 g
500 g
200 g
20 g
20 g



Nappage pêche de vigne

Chauffer la purée et l'eau à 40°C. Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine, sous forte agitation et cuire jusqu'à ébullition. Ajouter la purée de citron jaune, hors du feu et mixer. Refroidir à 4°C. Utiliser à 25°C. Démouler l'entremets et le décorer avec le nappage utilisé à 25°C.



par

Moulaye Fanny

► Défi fruits rouges, cerises griottes et biscuit chocolat noir

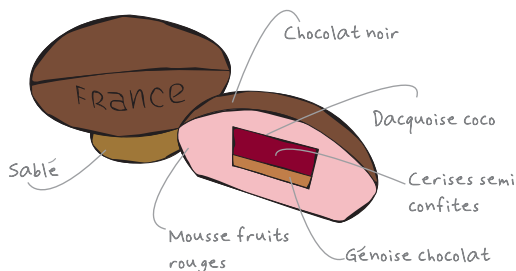
Ingrédients

Couverture chocolat noir	60 g
Crème liquide	7,5 cl
Fruits rouges d'accompagnement	70 g
Cerises griottes semi-confites	10 g
Biscuit sablé	10 g
Beurre doux	5 g
Génoise chocolat	5 g

ANDROS
Chef
ANDROS
Chef



Faire fondre la couverture chocolat noir et chemiser le moule. Laisser prendre. Emulsionner la crème en incorporant le fruit rouge d'accompagnement. Disposer cette mousseline de fruit dans le moule puis renouveler l'opération dans la coque symétrique. Disposer une rangée de cerises griottes semi-confites au milieu de la mousseline. Déposer une génoise au chocolat de forme rectangle sous les griottes, puis renouveler l'opération dans la coque symétrique.



Rejoindre les deux coques ensemble et les faire prendre au frais. Ecraser le sablé et le mélanger au beurre doux fondu. Mouler à la forme désirée et faire prendre au frais. Démouler le petit entremets et le disposer sur le support sablé.

► Délice agrumes mandarine, bergamote

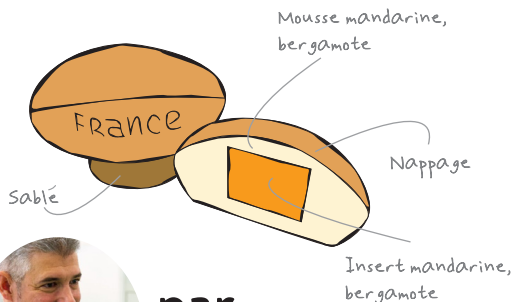
Ingrédients

Crème liquide	6 cl
Purée de mandarine	85 g
Purée de bergamote	85 g
Sucre	4 g
Gélatine	2 g
Nappage blond	90 g
Chocolat blanc	90 g

ANDROS
Chef
ANDROS
Chef



Incorporer le sucre à la purée de bergamote. Chauffer 1/3 de purée de mandarine et incorporer la moitié de la gélatine. Chauffer un tiers de purée de bergamote et incorporer le reste de la gélatine. Couler pour former un insert et le maintenir au froid. Emulsionner la crème en incorporant le reste des purées de mandarine et bergamote. Dresser la mousseline mandarine bergamote dans les 2 parties du tout en laissant la place pour la dépose de l'insert.



Disposer l'insert, coller les deux coques en pressant bien et passer en cellule de surgélation. Chauffer le nappage et rajouter le chocolat blanc afin que l'ensemble soit fondu et lisse, colorer si besoin. Démouler l'entremets et le glacer.



par

David Guibert

► Framboise

Ingédients

Pour 8 ballons

Ballon

Couverture chocolat noir 480 g

Insert framboise

Framboise d'accompagnement 100 g

Sucre 16 g

Pectine NH 2 g

Jus de citron 1,5 g

Mousse framboise

Purée de framboise 500 g

Masse gélatine 90 g

Sucre 225 g

Meringue italienne 150 g



Coque chocolat

Tempérer la couverture chocolat. Chemiser le moule en forme de ballon de rugby et laisser prendre.

Insert framboise

Tiédifier 1/3 du poids de la framboise d'accompagnement à 40°C et ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine. Cuire l'ensemble 1 minute sur feu. Hors du feu, ajouter le reste de la pesée de framboise d'accompagnement et le jus de citron. Homogénéiser l'ensemble à la maryse. Couler dans une forme ovoïde et surgeler.

Mousse framboise

Chauffer 1/3 du poids de la purée de framboise avec la masse gélatine à 35°C et le sucre. Ajouter le restant de la purée de framboise puis refroidir entre 12°C et 10°C. Ajouter la meringue italienne à 18°C et la crème montée mousseuse à 6°C. Fouetter dans un premier temps avec un fouet pour lisser l'ensemble puis finir avec une maryse. Mouler dans les 2 parties du ballon de rugby chocolaté.

Incorporer l'insert framboise et surgeler. Démouler puis pulvériser un décor chocolat pour la finition.

par

Edouard Morand

Vidéo de la recette



► Entremets passion, citron vert, gingembre

Ingédients Pour 8 ballons

Dacquoise coco

Blanc d'œuf	283 g
Sucre	135 g
Poudre de noix de coco	220 g
Sucre glace	110 g

Insert citron vert gingembre

Purée de citron vert ANDROS Chef	250 g
Gingembre râpé	20 g
Sucre	30 g
Fécule de pomme de terre	16 g
Masse gélatine	48 g

Mousse passion

Purée de passion ANDROS Chef	400 g
Masse gélatine	88 g
Crème 35%	480 g
Sucre	64 g

Dacquoise

Monter les blancs avec le sucre. Une fois bien montés, ajouter les poudres puis étaler sur une plaque et cuire 14 minutes à 165°C.

Insert citron vert gingembre

Chauffer la moitié de la purée de citron vert. Mélanger l'autre moitié froide avec la fécule et le sucre. Une fois l'ébullition, verser dans la casserole le mélange sucre fécule et purée de citron et cuire jusqu'à épaississement puis ajouter la masse gélatine et le gingembre. Verser dans des moules adaptés.

Mousse passion

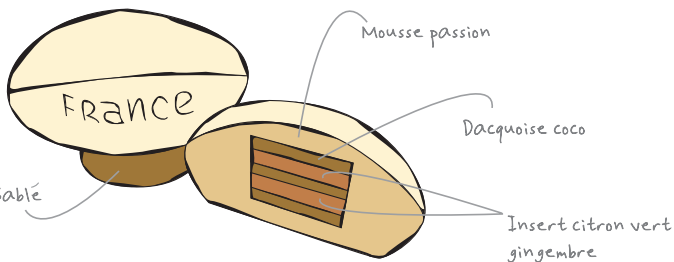
Chauffer 1/3 du poids de la purée avec la masse gélatine à 35°C et le sucre semoule. Mixer et ajouter le restant de la purée puis refroidir entre 12°C et 10°C. Ajouter la crème montée mousseuse à 6°C. Fouetter dans un premier temps avec un fouet pour lisser l'ensemble puis finir avec une maryse. Réserver au froid.



Emporte-piècer la dacquoise coco pour en déposer un demi-ovale dans chaque fond de moule en forme de ballon de rugby. Mouler la mousse passion et déposer l'insert citron gingembre. Surgeler. A la sortie du froid, floquer au chocolat blanc.

par

Rémi Bouiller *sablé*



Partager vos réalisations sur **@androschef** pour tenter de gagner l'un des 50 lots pour la Coupe du monde de rugby

