

Sablé Framboise Sarrasin

RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF MAXIME GUÉRIN



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Sablé Framboise Sarrasin



RECETTE ORIGINALE DU CHEF MAXIME GUÉRIN

“Grâce à sa tenue, Sublime est très facile à aromatiser.”

RECETTE POUR 25 PIÈCES

CROUSTILLANT RECONSTITUÉ SARRASIN

339 g de streusel cream cheese sarrasin
69 g de sarrasin soufflé caramélisé
85 g de feuilletine
2.54 g de fleur de sel
144 g de chocolat blond 35%
110 g de praliné amande sarrasin

Poids total : 750 g

Passer le streusel cream cheese sarrasin au crible à grosse maille. Mettre au congélateur puis émietter sur un silpain et cuire au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir.
Faire fondre à 45°C le chocolat blond et mélanger au praliné. Ajoute le streusel, la feuilletine et la fleur de sel puis mélanger délicatement.

STREUSEL CREAM CHEESE SARRASIN

72 g de **Beurre de Normandie Elle & Vire®**
43 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
36 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
54 g de farine de sarrasin torréfiée
97 g de cassonade
97 g de poudre d'amandes (fine)
1.44 g de fleur de sel

Poids total : 401 g

Poids total après réduction : 339 g

Torréfier la farine de sarrasin au four ventilé à 180°C pendant 25 minutes. Mélanger à la feuille le beurre, le cream cheese, la farine, la farine de sarrasin torréfiée, la cassonade, la poudre d'amande et la fleur de sel.

SARRASIN SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ

58 g de sarrasin soufflé
4 g d'eau
8 g de sucre

Poids total : 70 g

Cuire le sucre et l'eau à 117°C Ajouter les graines et faire caraméliser.

SARRASIN SOUFFLÉ

10 g de graines de sarrasin
48 g d'huile

Poids total : 58 g

Cuire les graines de sarrasin dans de l'eau pendant 7 minutes. Egoutter et rincer. Sécher au four ventilé à 100°C pendant 2 heures. Frire dans une huile fumante jusqu'à ce que les graines soufflent. Egoutter sur du papier absorbant.

PRALINÉ AMANDE SARRASIN

61 g d'amandes brutes entières
20 g de graines de sarrasin
35 g de sucre
0,232 g de fleur de sel

Poids total : 116 g

Poids total après réduction : 110 g

Torréfier les amandes au four ventilé à 140°C pendant 25 minutes. Broyer les graines de sarrasin torréfiées (kacha) au robot coupe. Réaliser un caramel blond à sec, débarrasser et laisser refroidir. Mixer le caramel au Robot-coupe, puis ajouter les amandes torréfiées et le sarrasin finement mixé. Continuer de mixer jusqu'à obtenir un praliné lisse. Ajouter la fleur de sel.

SUBLIME INFUSÉE AUX FEUILLES DE ROMARIN

86 g de lait
215 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®** (1)
65 g de miel
11 g de romarin
700 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®** (2)

Poids total : 1077 g

Poids total après réduction : 1000 g

Faire chauffer le lait, Sublime (1) et le miel. Ajouter les feuilles de romarin hachées. A 40°C ajouter Sublime (2) et laisser infuser (minimum 4 heures optimum 1 nuit). Chinoiser avant de foisonner.



COMPOTÉE DE FRAMBOISE

157 g de purée de framboise
157 g de brisures de framboise IQF
49 g de sucre (1)
26 g d'inuline
4.9 g de pectine NH
31 g de masse gélatine
0,82 g de gomme de xanthane
4 g de sucre (2)

Poids total : 429 g

Poids total après réduction : 400 g

Chauffer la purée et les brisures de framboises. À 40°C, ajouter le sucre, inuline, la pectine NH mélangés ensemble. Porter à ébullition puis ajouter la masse gélatine puis la gomme de xanthane préalablement mélangé au le sucre (2) et mixer. Laisser refroidir.

MASSE GÉLATINE

4 g de gélatine en poudre 200 Bloom
26 g d'eau

Poids total : 30 g

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-ondes puis réserver au réfrigérateur.

NAPPAGE NEUTRE

600 g de miroir neutre
60 g d'eau

Poids total : 660 g

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

FINITIONS SABLÉ FRAMBOISE SARRASIN

QS de framboises
QS de vene cress

Tasser 25 g de croustillant reconstitué sarrasin dans des cercles à tartelette de 7,5 cm de diamètre. Mettre au congélateur. Monter la Sublime infusée aux feuilles de romarin et pocher une boule de la taille de la base sur le fond (environ 30 g). Appuyer avec une louche de 10 cm de diamètre légèrement chauffée pour créer une cavité. Mettre au réfrigérateur puis pulvériser une fine couche de nappage neutre. Pocher 10 g de compotée de framboise au centre et déposer des framboises coupées en deux pour former une couronne et finir par quelques framboises au centre. Décorer avec des pousses de vene cress.



TOP ATOUTS SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE

- + Régularité garantie
- + Stable à la congélation
- + Sublime les saveurs

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

