

Nuage Green Fizz

RECETTE ORIGINALE DE MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Nuage Green Fizz



RECETTE ORIGINALE DE MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND

RECETTE POUR 36 PIÈCES

BISCUIT JOCONDE À L'AMANDE

249 g d'œufs
149 g de poudre d'amandes (fine)
149 g de sucre glace
52 g de **Beurre Doux Elle & Vire®**
199 g de blancs d'œufs
52 g de sucre
99 g de farine T55 (environ 11% de protéines)

Mixer et chauffer à 40°C au robot-coupe les œufs, la poudre d'amandes, le sucre glace et le beurre fondu. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils ensemble puis ajouter la farine tamisée.

CAUSTILLANT CHOCOLAT BLANC FEUILLETINE

198 g de chocolat blanc 33%
23 g de beurre de cacao
29 g de feuilletine

Mélanger le chocolat avec le beurre de cacao fondu. Garder la feuilletine pour saupoudrer sur le chocolat pendant le montage.

POMMES ET KIWIS POCHÉS

390 g de jus de pomme Granny Smith
167 g de liqueur de pomme (facultatif)
97 g de jus de citron jaune
442 g de kiwis
334 g de pommes Granny Smith

Peler les kiwis et les pommes à l'aide d'un économe. Couper les fruits en dés de 5 mm et ajouter le jus de citron. Faire bouillir le jus de pomme et ajouter la liqueur de pomme et les dés de fruits. Pocher les fruits en faisant attention à garder la texture croquante des pommes. Chinoiser, réserver au réfrigérateur.

COMPOTÉE DE POMMES ET KIWIS

597 g de jus de cuisson pommes et kiwis pochés
80 g d'inuline
62 g de sucre
32 g d'amidon de maïs
93 g de masse gélatine
7 g de gingembre frais
1430 g de pommes et kiwis pochés
1 QS de colorant hydrosoluble jaune
1 QS de colorant hydrosoluble vert

Dans une casserole ajouter au jus de cuisson des fruits pochés, l'inuline, le sucre et l'amidon de maïs préalablement mélangés ensemble et porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine et rectifier la couleur si nécessaire à l'aide des colorants jaune et vert. Ajouter le gingembre râpé, les fruits pochés et égouttés. Réserver au réfrigérateur.

MASSE GÉLATINE

29 g de gélatine en poudre 200 Bloom
172 g d'eau

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

JUS DE POMME GRANNY SMITH

4,9 pommes Granny Smith
3 g d'acide ascorbique

Extraire le jus des pommes Granny Smith à l'aide d'un extracteur de jus et ajouter l'acide ascorbique.

MOUSSE SUBLIME À LA BAIE DE GENIÈVRE ET AU GIN

402 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®**
48 g de lait
90 g de jaunes d'œufs
72 g de sucre
0,8 gousse de vanille
5 g de zeste de citron vert
58 g de gin (facultatif)
56 g de masse gélatine
563 g de **Sublime, Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**

Réaliser une crème anglaise de manière traditionnelle cuite à 82°C avec la crème, le lait, les jaunes, le sucre, la gousse de vanille, les zestes de citron vert et les baies de genièvre concassées. Chinoiser puis ajouter la masse gélatine, mixer et mettre au réfrigérateur. Lisser la crème anglaise (tempérée à 20°C), ajouter le gin, la crème Sublime et monter au batteur.

CRÈME DÉCOR LAITIÈRE

128 g d'**Onctueuse, crème légère 12% Elle & Vire Professionnel®**
107 g de sucre
51 g de masse gélatine
230 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
985 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®**

Faire bouillir l'Onctueuse et le sucre. Ajouter la masse gélatine et le Cream Cheese. Mixer en ajoutant la crème froide. Réserver au froid au moins 4 heures (optimum une nuit).

Nuage Green Fizz



RECETTE ORIGINALE DE MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND

RECETTE POUR 36 PIÈCES

NAPPAGE NEUTRE À CHAUD

250 g de nappage neutre à chaud
250 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

NAPPAGE NEUTRE

455 g de miroir neutre
45 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

POMME EN CHOCOLAT VERT

500 g de chocolat blanc 33%
1 QS de colorant liposoluble vert
1 QS de colorant liposoluble jaune

Colorer le chocolat blanc à l'aide des colorants. Étaler entre deux feuilles guitare le chocolat cristallisé. Détailler des pommes à l'aide d'un emporte-pièce pomme de 2.5 cm et galber dans une gouttière à bûche de 4 cm. Laisser cristalliser.

FINITION NUAGE GREEN FIZZ

12 kiwis
1 pomme Granny Smith
300 g d'eau
1 g d'acide ascorbique

Découper des fines lamelles de pommes Granny Smith et les plonger dans l'eau mélangée à l'acide ascorbique.

MONTAGE

Étaler 900g de biscuit Joconde à l'amande sur Silpat à l'aide d'un cadre (35,5 x 55 cm). Décadrer et cuire au four ventilé à 200°C pendant 8 minutes environ. Laisser refroidir.

Étaler 95 g de chocolat blanc du croustillant feuilletine à 30°C sur Silpat dans un demi-cadre (35 x 26,5 cm). Saupoudrer de 30 g de feuilletine, incruster à l'aide d'une palette coudée puis étaler à nouveau 95 g de chocolat par-dessus. Réchauffer si besoin à l'aide d'un décapeur thermique, recouvrir d'une demi-feuille de biscuit (côté croûte vers le haut), tasser légèrement pour coller le biscuit.

Étaler 1000 g de compotée Granny Smith et kiwi sur le biscuit. Mettre au congélateur. Détailler des inserts de 5 cm de diamètre.

Dans des moules demi-sphère de 4,5 cm de diamètre verser 10 g de la compotée pommes et kiwis. Mettre au congélateur.

Pocher 20 g de mousse Sublime aux baies de genièvre et au gin dans les moules Silikomart (Ref SF163). Enfoncer l'insert et lisser. Mettre au congélateur, puis démouler.

Déposer une demi-sphère de compotée sur le dessus des petits gâteaux. Remettre à monter le reste de la mousse Sublime aux baies de genièvre et au gin. Pocher à l'aide d'une douille unie de 8 mm de diamètre des boules de façon irrégulière (12 g environ) autour de la demi-sphère. Mettre au congélateur.



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

