

Doux Baiser

RECETTE ORIGINALE DE MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND



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

Doux Baiser



RECETTE ORIGINALE DE MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND

RECETTE POUR 40 PIÈCES

STREUSEL CREAM CHEESE AMANDE

49 g de **Beurre Doux Elle & Vire®**
21 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
65 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
70 g de cassonade
70 g de poudre d'amandes (fine)
1.04 g de fleur de sel

Mélanger à la feuille le beurre, le cream cheese, la farine, la cassonade, la poudre d'amandes et la fleur de sel.

CROUSTILLANT RECONSTITUÉ

234 g de streusel Cream Cheese amande
39 g de feuilletine
156 g de chocolat blanc 33%
21 g de fraise crispy (Sosa)

Réaliser le streusel amande. Passer au crible à grosse maille. Cuire sur Silpain au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes environ et laisser refroidir. Dans une cuve de batteur, mélanger délicatement le streusel, la feuilletine, les fraises crispy puis le chocolat blanc fondu à 40°C.

BISCUIT MOELLEUX PISTACHE

221 g de blancs d'œufs
221 g de sucre
1 QS de colorant hydrosoluble vert
1 QS de colorant hydrosoluble jaune
90 g d'œufs
176 g de jaunes d'œufs
74 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
74 g de poudre de pistache
45 g de **Beurre Doux Elle & Vire®**

Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Ajouter les colorants vert et jaune. Dans une autre cuve de batteur, monter les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Mélanger les deux appareils puis incorporer la farine, la poudre de pistache puis le beurre fondu chaud.

COMPOTÉE DE FRAISE

733 g de fraises IQF
325 g de purée de fraises
72 g d'inuline
101 g de sucre⁽¹⁾
21.6 g de pectine NH
53 g de purée de yuzu
104 g de masse gélatine
13 g d'eau de rose
29 g de sucre⁽²⁾
7.2 g de gomme de xanthane

Faire chauffer les fraises coupées en morceaux et la purée de fraises. A 40°C, ajouter la pectine mélangée avec l'inuline et le sucre (1). Porter à ébullition. Ajouter la purée de yuzu, la masse gélatine et l'eau de rose. Chinoiser pour récupérer les morceaux de fraises. Mixer la compotée en ajoutant le sucre (2) mélanger avec la gomme de xanthane puis rajouter les morceaux de fraises. Réserver au réfrigérateur.

MASSE GÉLATINE

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

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

MERINGUE ITALIENNE

75 g de blancs d'œufs
112 g de sucre
20 g de sirop de glucose
37 g d'eau

Réaliser une meringue italienne de manière traditionnelle avec un sirop cuit à 117°C.

MOUSSE LÉGÈRE CREAM CHEESE

104 g de lait
78 g de masse gélatine
26 g de jus de citron jaune
325 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
572 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®**
195 g de meringue italienne

Faire bouillir le lait et ajouter la masse gélatine puis le cream cheese et le jus de citron. Chauffer jusqu'à 33°C et ajouter la crème montée puis la meringue italienne.

Doux Baiser



RECETTE ORIGINALE DE MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND

RECETTE POUR 40 PIÈCES

CRÈME CHANTILLY

231 g de Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®
19 g de sucre

Monter la crème avec le sucre.

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 (FACULTATIF)

182 g de miroir neutre
18 g d'eau

Porter à ébullition.

CŒUR EN CHOCOLAT ROSE

500 g de chocolat blanc 33%
1 QS de colorant liposoluble rouge

Colorer le chocolat blanc à l'aide du colorant rouge. Étaler entre deux feuilles guitares le chocolat cristallisé. Détailler des cœurs à l'aide d'emporte-pièces cœur de 2,5 et 4 cm de largeur et galber dans une gouttière à buche de 4cm. Laisser cristalliser.

MONTAGE

Étaler 700 g de biscuit moelleux pistache sur un Flexipat. Cuire au four ventilé à 190°C pendant 10 minutes environ (oura fermé) et laisser refroidir. Avec le reste de biscuit, étaler 170 g dans un demi-cadre sur un silpat. Cuire au four ventilé à 210°C pendant 4 minutes environ (oura fermé) et laisser refroidir. Détailler des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de hauteur et de largeur dans la demi-feuille de biscuit la plus fine.

Étaler 830 g de compotée de fraises sur une demi-feuille de biscuit moelleux pistache côté croûte. Mettre au congélateur et détailler des disques de 5 cm de diamètre. Réchauffer et mixer le reste de compotée, pocher 10 g dans les moules cœur Silikomart (Ref SF200) et déposer le biscuit en forme de cœur. Mettre au congélateur.

Déposer 10 g de croustillant reconstitué dans le fond des cercles de 6 cm de diamètre et tasser légèrement.

Pocher 25 g de mousse laitière dans les moules Silikomart (Ref SF163) et enfoncer l'insert au centre, pocher 5 g de mousse et lisser. Déposer un cœur de compotée de fraises au centre et l'enfoncer légèrement. Mettre au congélateur. Démouler et pulvériser une fine couche de nappage neutre à chaud.

Déposer les petits gâteaux sur les croustillants reconstitués. Pocher deux pointes de chantilly à l'aide d'une douille unie de 6 mm de diamètre et décorer avec des cœurs en chocolat rose.



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

