

Flocon Enneigé

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN ET ALEXANDRE SOHM



Elle & Vire[®]

PROFESSIONNEL

L'envie du vrai



RECETTE POUR 5 PCES

PURÉE D'AMANDE

0.246 kg d'amandes blanches entières

Torréfier les amandes 15 minutes à 140°C dans un four ventilé. Laisser refroidir. Mixer au robot-coupe jusqu'à obtenir une texture lisse.

CAUSTILLANT RIZ NOIR SOUFFLÉ

19 g de beurre noisette
209 g de chocolat blanc Anéo 34% Weiss
209 g de chocolat blond Tevenn 36% Weiss
180 g de purée d'amande
4 g d'extrait de vanille avec grains
85 g de feuilletine
42 g de riz noir soufflé
2.75 g de fleur de sel

Fondre à 40°C le beurre noisette et les chocolats. Ajouter la pâte d'amandes et l'extrait de vanille. Puis incorporer la feuilletine, le riz soufflé et la fleur de sel.

RIZ NOIR SOUFFLÉ

75 g de riz noir
1 QS d'huile

Frire dans une huile fumante le riz noir jusqu'à ce qu'ils soufflent. Égoutter sur du papier absorbant.

BISCUIT MOELLEUX AMANDES

52 g de purée d'amande
350 g de pâte d'amande 50%
52 g d'amidon de maïs
48 g de poudre d'amandes (fine)
72 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel**[®]
201 g d'œufs
97 g de blancs d'œufs
36 g de sucre
141 g de **Beurre doux de Normandie Elle & Vire**[®]

Mixer au robot-coupe la pâte d'amande, la purée d'amande, l'amidon de maïs, la poudre d'amandes, la crème liquide et les œufs. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils délicatement puis ajouter le beurre fondu à 45°C.

MASSE GÉLATINE

8 g de gélatine en poudre 200 Bloom
48 g d'eau

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

CARAMEL ONCTUEUX

151 g de sucre
241 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel**[®]
30 g de sirop de glucose
75 g de **Beurre doux de Normandie Elle & Vire**[®]
15 g de chocolat au lait Galaxie Lait 41% Weiss
25 g de masse gélatine

Réaliser un caramel brun avec le sucre. Déglacer avec la crème chaude et le glucose. Cuire à 115°C et ajouter la masse gélatine, le chocolat au lait et le beurre froid en morceaux. Mixer et laisser refroidir.

RIZ À L'IMPÉRATRICE À LA VANILLE ET CANNELLE

413 g de lait
246 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel**[®]
5 g de gousse de vanille
1,23 bâton de cannelle
185 g de riz rond
4 g de sel
92 g de sucre
370 g de crème anglaise
136 g de masse gélatine
308 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel**[®]

Faire chauffer le lait, la crème et faire infuser la vanille et le bâton de cannelle pendant 15min. Chinoiser.

Blanchir le riz dans l'eau bouillante pendant 8 minutes. Rincer à l'eau froide puis cuire dans l'infusion bouillante jusqu'à obtenir un riz moelleux. Hors du feu, ajouter le sucre, le sel, la masse gélatine et la crème anglaise. À 20°C, incorporer la crème montée souple.

CRÈME ANGLAISE

175 g de lait
175 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel**[®]
38 g de jaunes d'œufs
23 g de sucre

Réaliser une crème anglaise cuite à 82°C de manière traditionnelle.

CRÈME DÉCOR SUBLIME INFUSÉE AU RIZ TOASTÉ

102 g de riz basmati
306 g de **Crème au mascarpone Sublime Elle & Vire Professionnel**^{®(1)}
175.5 g de lait
85.5 g de sucre
56 g de masse gélatine
775 g de **Crème au mascarpone Sublime Elle & Vire Professionnel**^{®(2)}

Toaster le riz basmati dans une poêle jusqu'à obtenir une couleur dorée. Ajouter à la crème⁽¹⁾ et laisser infuser 30 minutes. Chinoiser. Faire bouillir le lait et le sucre. Ajouter la masse gélatine, laisser refroidir à 40°C et ajouter le mascarpone. Mixer en ajoutant l'infusion de riz toasté et la crème⁽²⁾ froide. Réserver au froid au moins 4 heures (optimum une nuit).

Flocon Enneigé

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN ET ALEXANDRE SOHM

APPAREIL À TREMPER CHOCOLAT BLOND À LA POUDRE DE RIZ NOIR SOUFFLÉ

1079 g de chocolat blond Tevenn 36% Weiss
206 g de beurre de cacao Weiss
108 g d'huile de pépins de raisin
43 g de riz noir soufflé

Mixer le riz noir soufflé et tamiser.
Faire fondre le chocolat blond avec le beurre de cacao. Ajouter l'huile de pépins de raisin et les riz noir soufflés.

APPAREIL À PULVÉRISER CHOCOLAT BLANC

280 g de chocolat blanc Anéo 34% Weiss
120 g de beurre de cacao Weiss

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao à 45°C.

FLOCONS DE NEIGE EN CHOCOLAT BLANC

500 g de chocolat blanc Anéo 34% Weiss

Étaler du chocolat blanc au point sur une feuille guitare dans un chablon en forme de flocons de neige de 13 cm et un autre de 7,5 cm de diamètre. Enlever le chablon et laisser cristalliser entre deux plaques avec une feuille de papier cuisson.

FINITION (FLOCON RIZ AU LAIT)

1 QS de scintillant argent

MONTAGE

Étaler 1000 g de biscuit moelleux amandes dans un flexipat. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 20 minutes environ (four fermé). Laisser refroidir.

Dans un cadre de 35,5 x 55 cm, étaler 700 g de croustillant riz noir soufflé puis déposer une feuille de biscuit côté chair. Tasser légèrement puis étaler 1600 g de riz à l'impératrice vanille et cannelle sur le biscuit. Mettre au congélateur puis décadrer.

Détailler des hexagones de 6 cm de côté à l'aide d'un patron. Détailler dans le sens de la longueur 3 bandes de 8 cm de large. Puis détailler des triangles isocèles de 6 cm X 8 cm de hauteur.

Tremper la base des triangles dans l'appareil à tremper chocolat blond à la poudre de riz noir soufflé à 35°C.

Assembler l'hexagone avec les triangles isocèles pour obtenir une étoile à six branches.

Pocher le caramel onctueux à l'aide d'une poche et une douille uni de 6 de diamètre (environ 65 g par entremets).

Monter la crème décor infusée au riz toasté et pocher en forme d'épis à l'aide d'une douille saint-honoré de 20 (250 g par entremet environ).

Pulvériser une fine couche d'appareil à pulvériser au chocolat blanc. Disposer les deux flocons en chocolat blanc au centre de l'entremet. Saupoudrer de poudre scintillante argent.



Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit

www.savencia-fd-foodservice.com

  @elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

