



Douce divergence

Gaël Reigner

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Crème glacée au poivre voatsiperifery

750g Lait entier
157.5g Sucre
150g Crème excellence 35% ELLE & VIRE
6g Stab
3g Poivre voatsiperifery

Jus citron poivre voatsiperifery

125g Pulpe citron vert LES VERGERS BOIRON
275g Eau
100g Sucre
2,5g Poivre voatsiperifery

Madeleine

66g d'œuf
40g Sucre vergeoise
20g Lait
20g Sucre inversi
66g Farine
2,1g Levure
1,4g Vanille liquide
102g Beurre clarifié ELLE & VIRE (beurre nécessaire 160g)

Givré citron

125g Pulpe citron vert LES VERGERS BOIRON
140g Eau
120g Sucre
1 pcs Bâtonnet de citronnelle
4pcs Graine de cardamome
5pcs Feuille de gélatine

Brunoise d'ananas

110g Ananas
100g Jus citron poivre voatsiperifery

Palet d'ananas

250g Ananas mixé

5g Sucre
2,5g Pectine NH
5 tours Poivre voatsiperifery

Marmelade d'ananas

110g Ananas mixé
5g Sucre
0,55g Pectine NH.

Parfait citron vert

95g Jaune
38g Eau
135g Sucre
2pcs Feuille de gélatine
Prélever 39g de pâte à bombe
79g Crème liquide Excellence 35% ELLE & VIRE
26g jus Citron vert
1 pcs zestes de citron vert

Tuile céréale

80g Poudre d'amande
50g Sirop d'agave
30g Graine de chia
30g Graine de lin
QS Beurre de cacao VALRHONA

Tuile citron

10g Citron vert
10g Blanc
30,5g Sucre glace
30g Farine
27g Beurre doux ELLE & VIRE

Crèmeux citron

24,75g Jus citron jaune
24,75g Beurre doux ELLE & VIRE
21,45g Sucre
0,66g Poudre à crème
33g œufs
0,66g Gélatine
Lemon Cress KOPPERT CRESS QS

❖ Progression recette par recette

Crème glacée au poivre voatsiperifery :

Bouillir le lait et le poivre, infuser, chinoiser.
Ajouter la crème, puis le sucre et le stabilisant
Porter à ébullition. Réserver au froid. Turbiner.

Jus citron poivre voatsiperifery :

Bouillir l'ensemble eau, sucre, citron vert, poivre.
Infuser, chinoiser ; réserver au froid.

Givré citron :

Porter à ébullition le mélange sucre, eau, citron vert, citronnelle, cardamome, Infuser.
Chinoiser, ajouter la gélatine. Réserver en cellule.
Foisonner, mouler en cadre, détailler.

Tuile céréale :

Torréfier les graines de lin et chia.
Mélanger le tout, poudre amande, sirop d'agave, et graines.
Abaisser, réserver au froid, détailler, cuire.

Tuile citron :

Mélanger tour à tour, beurre fondu, sucre glace, jus citron vert, blanc d'œuf, farine.
Etaler sur chablon, cuire, rouler.

Marmelade d'ananas :

Mixer l'ananas au robot coupe, chauffer, ajouter sucre et pectine, bouillir, réserver.

Palet d'ananas :

Mixer au robot coupe, cuire sous vide avec le poivre, ajouter sucre et pectine, bouillir,
mouler, réserver.

Brunoise d'ananas :

Tailler l'ananas en brunoise, pocher dans le jus sous vide. Réserver.

Parfait citron :

Réaliser une pâte à bombe, diviser en 4, ajouter la crème monté, le jus de citron vert et le
zestes, mouler, réserver.

Crèmeux citron :

Chauffer le jus de citron, sucre, poudre à flan. Ajouter les œufs, porter à ébullition. Mixer en
ajoutant la gélatine et le beurre. Réserver.

Madeleine :

Clarifier le beurre.
Mélanger tour à tour œufs, vergeoise, sucre inverti, lait, farine, levure, vanille, finir par le
beurre.

Mouler, cuire, détailler.

❖ Dressage détaillé du dessert

- Déposer le palet d'ananas au centre de l'assiette, puis par-dessus la madeleine ajourée.
- Poser la brunoise d'ananas dans le cœur de la madeleine puis le jus autour du palet.
- Disposer la tuile céréale sur la madeleine.
- Ajouter le parfait citron vert, zester et disposer au centre de la tuile.
- Disposer le crémeux et placer le givré citron autour du parfait.
- Pocher la marmelade au centre du parfait.
- Déposer la lemon cress sur les pointes de crémeux citron.
- Placer les quenelles de crème glacée, finir par les tuiles autour de celles-ci et un tour de moulin à poivre.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 140 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 28,80 €