



Le voyage de Granny Smith

Kevin Pellan

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sorbet pomme au four

600g de pommes Golden
600g de pommes Granny smith
70g de beurre doux Condé sur Vire Elle & Vire
70g de sucre cassonade
300g de jus de pomme
20g de sucre
3g de Superneutrose

Mousse lait ribot yuzu

300g de lait ribot
300g de crème Excellence Elle & Vire 35%
100g d'eau
40g de jus de yuzu
50g de sucre
8g de gélatine

Gel pomme

600g de jus de pomme
7.5g d'agar agar
30g de sucre

Ganache montée basilic

125g de chocolat Opalys Valhrona
10g de basilic
125g + 250g de crème Excellence Elle & Vire 35%

Pâte sucrée amande vanille

150g de beurre condensé sur vire Elle & Vire
85g de sucre cassonade
50g de poudre d'amande torréfiée
1 œuf bio
220g de farine T55
5g de fleur de sel
2 gousses de vanille

Madeleine Citron huile essentielle de basilic

47g de lait entier
100g de sucre
2 zestes de citron vert
157g de farine
150g de beurre de condé sur Vire Elle & Vire
125g d'œuf bio
100g de miel
6g de levure chimique
3 gouttes d'huiles essentielles de basilic

Cylindre pomme yuzu

3pommes granny smith
25g de jus de yuzu
10g d'huile d'olive

« Mayonnaise » pomme yuzu

1 jaune d'œuf bio
150g de gel pomme
50g d'huile d'olive
15g de jus de yuzu

Jus de pomme yuzu

450g de gel pomme
300g de jus pomme
50g de jus de yuzu

Glaçage pomme verte yuzu

750g de pulpe de pomme verte Les vergers
Boirons
200g de jus de pomme
50g de jus de yuzu
5g de kappa
7.5g de pectine NH
25g de sucre
QS Colorant Vert pomme

Décor

2 pommes granny Smith
2 barquettes Atsina Cress Koppert Cress
2 barquettes Limon Cress Koppert Cress
Le jus d'un citron vert.

❖ Progression recette par recette

Sorbet pomme au four

Eplucher, vider et tailler en 4 les pommes. Mettre dans une plaque, saupoudrer de sucre de canne et de beurre. Cuire au four 30min à 210°C. Gratter les 2 gousses de vanilles, réserver les graines pour la pâte sucrée. Faire bouillir le jus de pomme avec le superneutrose mélangé au sucre et les gousses de vanilles grattées. Retirer les gousses et mixer le mélange avec les pommes au four puis placer en bol à pacojet et bloquer en grand froid. Pacosser avant utilisation.

Mousse lait ribot yuzu

Tremper la gélatine et fouetter la crème. Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la gélatine et le jus de yuzu. Ajouter ce dernier au lait ribot puis incorporer la crème monter. Mouler en chocoflex 25ø puis bloquer en cellule.

Gel pomme

Faire bouillir tous les ingrédients puis réserver au froid. Mixer puis réserver.

Ganache montée

Faire bouillir 125g de crème puis verser sur le chocolat. Mixer avec le basilic, ajouter la crème froide tout en mixant puis réserver au frais. Monter la crème avant utilisation.

Pâte sucrée

Crémer le beurre et le sucre, ajouter tous les autres ingrédients puis étaler à 2mm d'épaisseur. Découper 10 cercles de 10cm de diamètre puis détailler au centre un cercle de 6cm. Cuire les anneaux à 180°C pendant 15min.

Madeleine

Faire fondre le beurre et le miel. Mélanger les autres ingrédients puis ajouter le beurre tiède. Cuire dans des moules silicone en cube de 2cm 15min à 180°C. Découper les en triangle une fois refroidies.

Cylindre pomme yuzu

Eplucher puis couper les pommes en tranche de 1.5cm de hauteur. Découper des cylindres puis les cuire sous vide avec les autres ingrédients 20min à 85°C en vapeur ou au thermoplongeur.

« Mayonnaise pomme yuzu »

Mixer tous les ingrédients puis réserver.

Jus de pomme yuzu

Mixer tous les ingrédients puis réserver.

Glaçage pomme verte

Mixer tous les ingrédients puis faire bouillir. Réserver. Glacer les sphères.

Décor

Découper des lamelles de pomme granny smith puis réserver.

❖ Dressage détaillé du dessert

- Tapisser le fond de l'assiette de jus de pomme yuzu et mettre au centre 5 points de mayonnaise pomme yuzu.
- En périphérie disposer 3 triangles de madeleine en cercle sur un diamètre de 10cm à équidistance.
- Sur la pâte disposer 3 sphères de mousse glacée à équidistance puis pocher 4 points de ganache montée entre chaque sphère ainsi que 4 points de mayonnaise. Disposer 3 cylindres de pomme yuzu sur des points de ganache puis décorer de 3 feuilles d'atsina et de limon cress ainsi que de 6 lamelles de pommes. Poser la pâte dressée sur les madeleines puis réaliser 3 quenelles de sorbet que l'on posera entre chaque sphère.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 140 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 27 €