



Ballade en baie de Somme

Gauthier Caloin

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Crèmeux argousier :

120g de purée argousier les vergers boirons

60g de sucre

2 œufs

37.5g de beurre Elle & Vire

2 feuilles de gélatine

60g crème Elle & Vire

Chantilly au marron :

60g de mascarpone Elle & Vire

240g de pâte de marron

Gelée d'argousier:

250g de purée argousier les vergers Boiron

4f de gélatine

Sorbet pin sylvestre :

500g eau

175g sucre

10g de bourgeons pin

Sponge cake :

2 œufs

20g eau

5g de levure chimique

47g de farine

47g sucre glace

10g thé matcha

Crumble noisette :

100g poudre de noisette

100g de farine

100g sucre

100g beurre Elle & vire

Sablé chocolat blanc :

200g de crumble

50g de chocolat ivoire 38% Valrhona
24g de beurre de cacao Valrhona

Billes pommes caramélisées :

5 pommes Jonagold
70g sucre
50g miel
30g beurre Elle & vire

Compotée pomme :

Chutes des pommes
100g sucre

Tuile à l'argousier :

50g sucre glace
20g purée d'argousier les vergers Boiron
20g de beurre pommade Elle & Vire
13g de farine

Décors :

100g de chocolat noir 66% Valrhona
50g sucre
1 Veine cress

❖ **Progression recette par recette**

Crèmeux argousier : Tremper la gélatine, dans un cul de poule mélanger les œufs et le sucre, chauffer la purée d'argousier, mélanger la purée chaude sur la préparation, cuire comme une crème pâtissière et ajouter le beurre puis la gélatine. Et ajouter la crème montée.

Chantilly au marron : Monter le mascarpone et ajouter la pâte de marron

Gelée argousier : Tremper la gélatine, chauffer la purée d'argousier ajouter la gélatine

Sorbet au pin : Chauffer l'eau, le sucre et ajouter les bourgeons de pin puis laisser infuser 15min

Sponge cake : Dans un cul de poule mélanger les produits secs, les œufs et l'eau

Crumble noisette : Au batteur mélanger tous les ingrédients et cuire au four à 180°C

Sablé chocolat blanc : A chaud mélanger le crumble avec le beurre de cacao et le chocolat blanc fondue

Billes pommes caramélisées : Eplucher les pommes, réaliser des billes à la pomme parisiennes. Réaliser un caramel déglacer au miel et au beurre puis cuire les billes.

Compotée de pomme : Cuire les chutes de pomme avec le sucre et un peu d'eau

Tuile à l'argousier : Mélanger le sucre, la farine, le beurre et la purée d'argousier

Décors : Réalisé des branches d'arbre au chocolat sur une feuille de papier sulfurisée sucrée

❖ Dressage détaillé du dessert

Déposez dans l'assiette le cercle de crumble et gelée. Sur le cercle mettre les billes de pomme et de sorbet au pin. Avec à une petite douille unie réaliser des points de crémeux argousier et de chantilly marron. Disposez dessus des morceaux de crumble, de biscuit éponge, des branches d'arbres et des feuilles de veine cress.

❖ **Poids net du dessert hors assiette** : 120 g

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes** : 36,21 €