



Fraîcheur Pomme du Montois, coco et pointe cumin

Cultures
SUCRE

Pierre-Jean Quinonero

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sorbet Pomme coco shiso

Lait de coco Bio 500 gr
Zeste de Citron vert Bio 2 pc
Sucre blanc 180 gr
Glucose Ato 120 gr
Dextrose 16 gr
Super neutrose 6 gr
Poudre de lait 20 gr
Pomme granny smith Bio 750 gr
Jus de citron 160 gr
Feuilles shiso Koppert Cress 16 gr

Glace Royale

Sucre glace 250 gr
Blanc d'œuf 40 gr
Jus de citron Bio 10 gr
Acide citrique 5 gr
Poudre yaourt 5 gr

Crèmeux coco

Lait de coco Bio 135 gr
Purée de coco Les Vergers Boiron 65 gr
Crème Excellence Elle & Vire 35 gr
Pectine X58 4 gr
Blancs 35 gr
Masse gélatine 8 gr
Miel lavande Bio 10 gr
Fromage blanc Bio 55 gr
Poudre de yaourt 5 gr

Biscuit coco

Pâte d'amande 50 gr
Sucre glace 20 gr
Fécule 30 gr

Blancs 140 gr
Jaune 20 gr
Poudre de coco 160 gr
Pâte vanille 10 gr
Blancs 150 gr
Sucre 50 gr
Huile de coco 150 gr

Gel pomme verte shiso

Ginger beer 20 gr
Jus en Cryo-extraction de pomme granny Bio 200 gr
Jus de citron jaune 20 gr
Feuilles de shiso Koppert Cress 6 pcs
Gousse vanille Tahiti Bio 1 pc
Lota 1,5 gr

Siphon coco

Purée de coco Les Vergers Boiron 100 gr
Lait de coco Bio 150 gr
lota 2 gr
Fromage blanc 50 gr

Brunoise

Pomme verte Bio 100 gr
Gel pomme verte Shiso 100 gr
Citron vert 100 gr
Citron caviar rose Bio 50 gr
Zeste citron vert 2 gr

Crème crue cumin

Crème crue Bio 100 gr
Cumin poudre 1 gr

Pomme granny bio sous vide

Grandes gouttes de pomme granny Bio 22 pcs
Petites gouttes de pomme granny Bio 33 pcs
Jus en Cryo-extraction de pomme granny Bio 200 gr

Coco râpée décors

Coco fraiche Bio 1 pc
Coriandre Koppert Cress

❖ Progression recette par recette

Sorbet Pomme coco shiso

Réaliser un sirop avec le lait de coco, le zeste de citron vert et les poudres. Le refroidir en cellule. Dans un Thermomix, mixer le sirop et les autres éléments. Passer au chinois, couler en petits palets et pacosser. Couler dans deux petites plaques gastro. Réaliser de jolis copeaux.

Glace Royale

Dissoudre l'acide citrique dans le jus de citron Bio. Dans la cuve du batteur avec le fouet, mélanger le sucre glace, la poudre de yaourt et les liquides. A l'aide des chablons, réaliser les gouttes. Sécher au four à 60°C pendant 1h30 ventilation 2.

Crèmeux coco

Bouillir le lait de coco, la purée de coco, le miel et la crème avec la pectine X58. Après une bonne ébullition, ajouter les blancs et la masse gélatine. A froid, ajouter le fromage blanc et la poudre de yaourt. Mettre en poche à douille. Pocher avec le chablon pour réaliser de belles gouttes.

Biscuit coco

Mixer au Thermomix l'intégralité des ingrédients de l'appareil 1. En parallèle, monter les blancs avec le sucre.

Ajouter à l'appareil 1 les blancs montés et finir avec l'huile de coco à température ambiante. La règle PASCAL doit être à 8 mm. Étaler sur Silpate, cuisson 8 min, 170°C, ventilation 6. Débarrasser sur grille. Détailler en gouttes.

Gel pomme verte shiso

Couper les feuilles de shiso et infuser à 80°C pendant 30 minutes avec tous les autres éléments. Faire bouillir 50 gr d'infusion avec le Lota et mélanger au reste de l'infusion.

Siphon coco

Faire bouillir le lait de coco et la purée avec le Lota, refroidir et ajouter le fromage blanc. Mixer au Bamix.

Mettre en siphon, gaz à 1 cartouche. Secouer très peu.

Brunoise

Couper la pomme granny smith Bio, le citron en brunoise, ajouter le gel de pomme, le zeste et le citron caviar Bio.

Crème crue cumin

Mélanger la crème crue avec le cumin. Mettre en poche.

Pomme granny bio sous vide

Trancher des lamelles de pommes granny bio 1mm, détailler et mettre sous vide avec le jus de pomme.

Coco râpée décors

Râper la coco sur les gouttes de crémeux.

Finition

Coriandre cress

❖ Dressage détaillé du dessert

A l'aide du chablon, réaliser les gouttes de crémeux. Râper la coco sur le dessus. Remplir chaque goutte de glace royale avec : une tranche de pomme sous vide, le biscuit coco, le crémeux, la crème crue cumin, la brunoise, une coriandre cress, une tranche de pomme et enfin, finir par le siphon. Disposer dans l'assiette et terminer avec une coriandre cress. Disposer une dernière tranche pour poser la glace dessus. Envoyer.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 85 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 18,86 €