



Adour émoi

Yannis Aube Vadot



❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sorbet kiwi :

85 g Eau
50 g Sucre
1,5g Stabilisant
250 g Purée de kiwi Les Vergers Boiron

Biscuit :

135g Œufs BIO de la Ferme des Beurreries
40g Jaunes BIO de la Ferme des Beurreries
105g Sucre
100g Poudre d'amande
13g Maïzena
4,3g Piment d'Espelette en poudre AOP
35g Pâte de fruit au piment d'Espelette « Le bonbon au palais »

Croustillant :

32g Tahini
17g Purée d'amande
25g Chocolat blanc Opalys Valrhona
32g Feuilletine
0,43g Piment d'Espelette en poudre AOP

Insert kiwi

255g Purée de kiwi Les Vergers Boiron
32g Sucre
2,2g Gélatine porcine
1,08g Piment d'Espelette en poudre AOP

Chantilly à l'huile de menthe :

150g Crème Excellence 35 % MG Elle & Vire
30g Huile d'olive à la menthe fraîche pressées Libeluile

Diplomate au kiwi :

80g Purée de kiwi Les Vergers Boiron
15g Œufs BIO de la Ferme des Beurreries
12g Sucre

5,4g Maïzena
6g Eau
0,4g Gélatine porcine
16g Purée de kiwi Boiron
57g Crème Excellence 35 % Elle & Vire
25g Kiwi frais de l'Adour – Héliande

Gelée de kiwi :

130 g Purée de kiwi Les Vergers Boiron
90g Eau
22g Sucre
33g Jurançon AOC Ballet d'Octobre du domaine
Cauhapé
4,5g Gélatine porcine

Brunoise de kiwi :

100g Eau
10g Sucre
15g Jurançon AOC Ballet d'Octobre du domaine
Cauhapé 2017
1,5 pièce Kiwi frais de l'Adour de Héliande

Glaçages :

100g Eau
150g Sucre
70g Chocolat blanc Opalys Valrhona
90g Crème Excellence 35 % MG Elle & Vire
8g Gélatine porcine
4g Colorant vert biologique issue de carthame, citrouille, spiruline et pomme Cod.NCP02
1,1g Colorant vert pomme biologique issue de carthame, citrouille, spiruline et pomme Cod.
NCP01
0,75g Colorant jaune biologique issue du curcuma, citrouille Cod. NCP04

Tuiles :

60g Farine Biologique de Blé T65 du Moulin de
Versailles
60g Sucre glace
40g Beurre doux Elle & Vire
40g Blanc d'œuf BIO de la Ferme des Beurreries
1g Piment d'Espelette en poudre AOP

Décors

❖ Progression recette par recette

Sorbet kiwi :

Faire chauffer l'eau et le sucre. A 50°C, ajouter le restant du sucre et le stab 2000, préalablement mélangés, en pluie et porter à ébullition. Puis verser sur la purée de kiwi auparavant chinoisée.

Biscuit :

Mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule, puis ajouter par-dessus la pâte de fruits coupée. Cuire 12 minutes à 180°C.

Croustillant :

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Ajouter la pâte de sésame, la purée d'amande, le piment d'Espelette en poudre et la feuilletine.

Insert kiwi :

Hydrater la gélatine. Ajouter le sucre dans la purée de kiwi et la faire réduire. Une fois réduite, ajouter la gélatine essorée ainsi que le piment d'Espelette. Couler dans le moule à insert puis mettre en cellule.

Chantilly à l'huile de menthe :

Monter la crème moussieuse, ajouter l'huile de menthe, mélanger et mettre en poche. Remplir les boules à mi-hauteur et disposer les inserts au kiwi congelés.

Diplomate au kiwi :

Hydrater la gélatine. Faire réduire la première partie de la purée de kiwi de moitié puis verser sur l'appareil sucre, féculé, eau et œufs. Portez à ébullition puis ajouter la gélatine réhydrater ainsi que la deuxième partie de purée de kiwi. Réserver. Une fois refroidie, incorporer la crème montée et séparer en deux masses. Ajouter la brunoise dans l'une.

Gelée kiwi :

Hydrater la gélatine. Dans une casserole, mettre l'eau, la purée de kiwi et le sucre. Porter à ébullition et ajouter la gélatine ainsi que le Jurançon. Débarrasser dans un cercle de Ø32cm.

Brunoise de kiwi :

Couper le kiwi en brunoise puis les ajouter dans un récipient avec l'eau, le Jurançon et le sucre. Le transvaser dans un sac sous-vide. Mettre sous-vide et cuire à la vapeur à 100°C pendant 10 minutes. Chinoiser puis réserver.

Glaçages :

Hydrater la gélatine. Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre puis porter à ébullition. Ajouter le chocolat blanc, la gélatine et la crème. Mixer et diviser dans deux récipients. Ajouter les colorants, mixer et réserver.

Tuiles :

Faire fondre le beurre et ajouter les poudres préalablement mélangées. Incorporer les blancs d'œufs. Cuire 12 minutes à 165°C.

❖ Dressage détaillé du dessert

Disposer le biscuit, disposer la gelée et la brunoise entre.

Disposer la tuile puis les croustillants, disposer les sphères glacées.

Disposer le tube autour de la première petite sphère.

Pocher des pointes avec la crème diplomate au kiwi sur la tuile.

Disposer les boules de kiwi frais, les cress et la quenelle de sorbet kiwi puis envoyer.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 120 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 27,72 €