

YANN BRYS - MOF

FRIVOLE TURRÓN ABRICOT MELON

Pour 1 cadre hauteur 3.5 cm (54 pièces)

Ingrédients

TROCADÉRO VANILLE
600 g poudre d'amande
600 g sucre glace
438 g beurre fondu
77 g fécule
380 g blancs d'œufs (1)
48 g jaunes d'œufs
381 g blancs d'œufs (2)
214 g sucre semoule
4 g poudre de vanille Bourbon Madagascar PROVA GOURMET

CRÉMEUX TURRON
1 400 g crème liquide
210 g jaunes d'œufs
16 g gélatine poudre
112 g eau
450 g pâte de turrón
100 g purée d'amandes

COULIS DE MELON, ABRICOT ET ROMARIN
900 g pulpe de melon
300 g purée d'abricot
20 g purée de citron jaune
5 g romarin frais
80 g sucre semoule
2 g gomme xanthane
23 g gélatine poudre
161 g eau

CRÈME VANILLE
275 g crème liquide (1)
2 pièces gousses de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée PROVA GOURMET
70 g jaunes d'œufs
59 g sucre semoule
10,5 g gélatine poudre poisson
73,5 g eau
685 g crème liquide (2)
2 g extrait naturel d'amande

CRÈME VANILLE MONTÉE
70 g lait
3 pièces gousses de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée PROVA GOURMET
140 g sucre semoule
11 g gélatine poudre poisson
77 g eau
290 g mascarpone
1500 g crème liquide

Préparation

TROCADÉRO VANILLE
Faire fondre le beurre.
Mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre glace, la fécule, les blancs d'œufs (1) et les jaunes d'œufs.
Monter les blancs d'œufs (2) avec le sucre semoule et la poudre de vanille. Incorporer une partie au beurre fondu puis mélanger l'ensemble.
Chemiser une plaque de cuisson à rebord avec un tapis en silicone et du papier de cuisson. Étaler 1 250 g de préparation par plaque. Répéter pour une plaque supplémentaire afin d'obtenir 2 biscuits. Cuire à 165°C pendant 12 min environ.

CRÉMEUX TURRON
Réaliser une crème anglaise cuite à 82°C avec la crème liquide et les jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine hydratée et verser le tout sur la pâte de turrón et la purée d'amandes.
Couler 1 050 g dans un cadre filmé puis mettre au frais à 4°C jusqu'à prise complète.
Ajouter le coulis de melon, abricot et romarin et laisser durcir à 4°C. Couler à nouveau 1 050 g de crémeux turrón pour obtenir 3 couches d'inserts.

COULIS DE MELON, ABRICOT ET ROMARIN
Mélanger les purées sans les chauffer. Prélever ¼ du mélange et le chauffer avec le romarin. Filmer et laisser infuser 5 min. Ajouter le sucre et la gomme xanthane. À frémissement, ajouter la gélatine hydratée et verser sur le restant des pulpes. Couler sur le premier crémeux turrón à 1 500 g. Refroidir à 4°C.

CRÈME VANILLE
Infuser la crème (1) avec les gousses de vanille fendues et grattées pendant 5 min. Ajouter les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre puis faire cuire à 83°C. Chinoiser sur la gélatine hydratée et bien mixer. Refroidir le tout à 28°C et incorporer la crème liquide montée (2) à l'extrait naturel d'amande.

MONTAGE
Cadrer une feuille de biscuit Trocadéro et couler dessus 550 g de crème vanille. Déposer l'insert en cadre de crémeux turrón et melon, abricot et romarin. Recouvrir de 550 g de crème vanille et déposer une feuille de biscuit Trocadéro.

FINITION
Couper des bandes de 3 cm par 12 cm, les déposer sur le côté, faces striées sur le dessus.
Les séparer et les pistoler en nappage neutre vanillé. Recouvrir chaque face de poudre d'amandes brutes torréfiées.

CRÈME VANILLE MONTÉE
Infuser la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées pendant 5 min. Ajouter le sucre semoule et faire frémir. Ajouter la gélatine hydratée. Chinoiser sur le mascarpone et mixer. Ajouter la crème froide, mixer et laisser refroidir 12h à 4°C. Monter au batteur et réaliser des quenelles, décorer de pluches de romarin frais.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE VANILLE PAPOUASIE NOUVELLE-GUINÉE

POUDRE DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com