



### 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

685 g crème liquide (2)

2 g extrait naturel d'amande

### **CRÈME VANILLE MONTÉE**

### 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.

Chemi $\dot{s}$ er 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 q 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.

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.

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



VANILLE PAPOUAȘIE **NOUVELLE-GUINÉE** 



POUDRE DE VANILLE **BOURBON MADAGASCAR** 



