

PROVA
Gourmet



PAMP'LOVE
Pamplemousse Rose
& Vanille Bourbon Madagascar



PAMP'LOVE

Pamplemousse Rose & Vanille Bourbon Madagascar

INGRÉDIENTS

Recette pour 10 portions

GEL PAMPLEMOUSSE & CAVIANI

130 g Jus de pamplemousse rose
68 g Sucre semoule
2 g Agar agar
0,4 g **Caviani - Prova Gourmet**

MERINGUE SUISSE

133 g Blanc d'œuf
267 g Sucre glace

PÂTE DE FRUITS PAMPLEMOUSSE

301 g Purée de pamplemousse rose
105 g Purée de poire Williams
45 g Sucre semoule
12 g Pectine jaune
467 g Sucre semoule
60 g Sirop de glucose
11 g Solution acide citrique

BISCUIT MADELEINE

259 g Œufs entiers
207 g Sucre semoule
228 g Farine T55
8 g Levure chimique
186 g Beurre doux

MARMELADE ORANGE & PAMPLEMOUSSE

158 g Orange entière
158 g Pamplemousse rose
82 g Sucre semoule
3 g Pectine nh nappage

SORBET PAMPLEMOUSSE & CAVIANI

146 g Lait entier UHT
58 g Eau
6 g Dextrose
1 g Super neutrose
93 g Sucre semoule
39 g Jus d'orange
155 g Jus de pamplemousse rose
1 g **Caviani - Prova Gourmet**

SIPHON MIEL & CAVIANI

283 g Lait entier UHT
25 g Masse gélatine
23 g Miel d'acacia
68 g Blanc d'œuf
1 g **Caviani - Prova Gourmet**

DÉCORS

20 g Œillets rouges





PAMP'LOVE

Pamplermousse Rose & Vanille Bourbon Madagascar

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

GEL PAMPLEMOUSSE & CAVIANI

Dans une casserole, chauffer le jus de pamplemousse, puis à 40°C, incorporer le sucre semoule et l'agar agar en fouettant. Mixer et porter le mélange à ébullition. Refroidir et mixer en ajoutant Caviani pour obtenir une texture de gel. Mettre en poche.

MERINGUE SUISSE

Tamiser le sucre glace. Dans une cuve, fouetter les blancs d'œufs avec le sucre glace tamisé sur un bain marie jusqu'à 40°C. Puis mettre la cuve au batteur muni d'un fouet. Bien émulsionner les blancs à la texture ferme en refroidissant la meringue. Sur des bandes de papier rhodoïd de 24cm de long sur 3.5 cm de hauteur, étaler une fine couche de meringue et enrouler dans un cercle en métal de 7 cm de diamètre sur 3.5 cm de hauteur.

Laisser sécher la meringue pendant 2 heures à 70°C au four ventilé. Décercler les meringues.

PÂTE DE FRUIT PAMPLEMOUSSE

Dans une casserole, chauffer la purée de pamplemousse et la purée de poire. A 40°C incorporer le mélange, sucre semoule et pectine jaune. Porter à ébullition et incorporer le sucre semoule en 3 fois, puis ajouter le sirop de glucose. Cuire à 107°C. Retirer du feu et ajouter la solution d'acide citrique. Verser sur un tapis silicone et étaler à 2mm d'épaisseur puis laisser figer. Détailler ensuite des bandes de 2.5cm X 24cm de long.

BISCUIT MADELEINE

Réaliser un beurre noisette. Au batteur muni d'une feuille, mélanger les oeufs entiers et le sucre semoule, à petite vitesse, ajouter la farine et la levure chimique tamisées. Ajouter le beurre noisette tiède. Cuire 800gr de biscuit par plaque 40X60 à 170°C pendant 12 minutes. Détailler des disques de 6cm de diamètre.

MARMELADE ORANGE & PAMPLEMOUSSE

Inciser les oranges et les pamplemousses, les blanchir 5 fois en départ eau froide à chaque fois. Détailler en brunoise les oranges et les pamplemousses blanchis et enlever les pépins si nécessaire. Dans une casserole, mélanger les cubes d'agrumes blanchis, leurs jus, le sucre et la pectine nh, laisser compoter 40 minutes à feu très doux. Refroidir et mixer légèrement la marmelade en gardant des morceaux.

SORBET PAMPLEMOUSSE & CAVIANI

Dans une casserole, chauffer le lait entier et l'eau, ajouter le dextrose, le super neutrose, et le sucre semoule, mixer. Porter le mélange à 85°C et verser sur le jus d'orange, le jus de pamplemousse et le caviani. Mixer puis chinoiser, laisser maturer 12 heures au réfrigérateur puis mixer à nouveau et turbiner. Stocker au congélateur.

SIPHON MIEL & CAVIANI

Dans une casserole, chauffer une partie du lait pour faire fondre la masse gélatine et le miel d'acacia. Ajouter le restant de lait, le blanc d'œuf et le caviani puis mixer, refroidir. Lisser le mélange et mettre en siphon, ajouter une cartouche de gaz et vérifier la texture. Ajouter une cartouche de gaz si nécessaire.

DRESSAGE

Dans une assiette blanche, pocher un point de gel pamplemousse caviani comme un condiment. Déposer un cylindre de meringue Suisse séchée, enrouler la pate de fruit autour de la meringue, déposer dans le fond de la meringue un disque de biscuit madeleine, puis garnir de marmelade, réaliser une boule de sorbet pamplemousse caviani puis pocher le siphon et terminer le dressage en parsemant des pétales d'oeillets rouges.

