



SIGNATURE
FRUIT



PÉRA D'ÉTÉ FRAMBOISE SUDACHI



BRAND
AMBASSADOR

Recette originale de

Philippe RIGOLLOT





RECETTE POUR 11 BANDES MOULE CHENILLE

BISCUIT JOCONDE NATURE

ŒUFS	170
POUDRE D'AMANDES	105
SUCRE GLACE	105
BLANCS D'ŒUFS	140
SUCRE	35
FARINE T55	70
BEURRE	35

Monter au batteur les œufs entiers, la poudre d'amandes et le sucre glace. Monter les blancs d'œufs au "bec d'oiseau" en ajoutant peu à peu le sucre. Tamiser la farine et faire fondre le beurre. Mélanger un peu des blancs montés au premier mélange, puis la farine, le reste des blancs et le beurre fondu préalablement détendu avec une petite partie de l'appareil œufs et poudre d'amandes. Étaler sur plaque (550/600 g). Cuire à four 210/220°C clé fermée.

PUNCH FRAMBOISE

EAU	80
PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT	80
SIROP 30°B	80

Mélanger tous les ingrédients.

CONFIT FRAMBOISE

PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT	165
BRISURES FRAMBOISE RAVIFRUIT	150
GLUCOSE ATOMISÉ	46
GOMME SUCRE	46
PECTINE NH	5
PURÉE DE CITRON RAVIFRUIT	10

Chauffer la purée et les brisures de framboise. À 40°C, incorporer le glucose atomisé et fouetter. À 50°C, incorporer le mélange de sucre et de pectine tout en fouettant. Bouillir le tout 1 minute. Hors du feu, ajouter la purée de citron. Refroidir à 4°C. Mixer avant utilisation.

CRÉMEUX FRAMBOISE

PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT	715
JAUNES D'ŒUFS	105
SUCRE	105
BEURRE	165
PECTINE NH	16
STABILISATEUR À GLACE	6

Chauffer la purée à 40°C, puis ajouter le sucre, la pectine et le stabilisateur. Donner une ébullition puis ajouter les jaunes et bien mixer. Refroidir à 35°C puis ajouter le beurre pommade en mixant.

MOUSSE SUDACHI

PURÉE DE SUDACHI RAVIFRUIT	770
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	38
MERINGUE ITALIENNE	650
CRÈME 35% M.G.	960

Hydrater la gélatine avec la purée de sudachi. Monter la crème mousseuse. Fondre la gélatine, puis refroidir le mélange jusqu'à un début de gélification. Ajouter la meringue italienne, puis la crème montée. Couler de suite.

MERINGUE ITALIENNE

BLANCS D'ŒUFS	230
SUCRE	380
EAU	100

Cuire l'eau et le sucre à 121°C et ajouter aux blancs montés à moyenne vitesse. Maintenir à moyenne vitesse jusqu'à obtenir une température de 20°C et utiliser.

PÂTE GALETTE BRETONNE MIKADO

FARINE T65	715
BEURRE	105
SEL	105
SUCRE	165
POUDRE D'AMANDES	16
VANILLE POUDRE	6

Abaisser à 3 mm. Cuire à 150°C pendant 10 minutes, détailler puis finir la cuisson pendant 12 minutes.

NAPPAGE PLEIN FRUIT SUDACHI

PURÉE DE SUDACHI RAVIFRUIT	177
EAU	710
GLUCOSE	230
SUCRE	355
PECTINE NH	16
STABILISATEUR À SORBET	9
POUDRE SCINTILLANTE ARGENT	0,5
COLORANT VERT PISTACHE	0,05
COLORANT JAUNE CITRON	0,07

Chauffer à 50°C l'eau, la purée et le glucose. Ajouter en fouettant, le mélange sucre, pectine, stabilisateur, poudre scintillante et colorants. Bouillir le tout 1 minute, refroidir 4 heures minimum au froid. Réchauffer, mixer et utiliser à température de 37/40°C.

MONTAGE EN PLAQUE KOMA POUR L'INSERT

Biscuit / confit / crémeux / confit / biscuit
Biscuit Joconde : 550/600 par plaque x2
Punch framboise : 250 g par feuille
Confit framboise : 400 g par feuille
Crémeux framboise : 1000 g par feuille
Détailler des bandes de 2,5 sur 38.

MONTAGE EN MOULE CHENILLE

Mousse sudachi par bande 170 g.

TAILLE SABLÉ

4/6 personnes 17 x 14
7/9 personnes 17 x 18,5
Individuel 5 x 8,5

