

.....
JARDIN
PROVENÇAL



CALCULÉE POUR 24 PCE/S

CRÉMEUX INSPIRATION YUZU KALAMANSI VÉGÉTAL

Jus de Yuzu	110 g
Purée de kalamansi	110 g
Eau minérale	190 g
Glucose en poudre DE33 SOSA.....	60 g
Inuline à chaud SOSA	25 g
Sucre semoule.....	40 g
Pectine NH SOSA.....	7,7 g
Natur Emul SOSA	7,7 g
Inspiration Yuzu	150 g
Beurre cacao	45 g

Chauffer le jus de yuzu, la purée de kalamansi et l'eau avec le glucose et l'inuline à environ 25/30°C. **Ajouter** le sucre mélangé à la pectine NH et au Natur Emul.

Cuire lentement le mélange à ébullition pour activer la pectine.

Versez lentement ce mélange sur la couverture de fruits fondue et le beurre de cacao en plusieurs fois.

Mélanger immédiatement à l'aide d'un mixer électrique pour obtenir une émulsion parfaite.

Laisser cristalliser au réfrigérateur.

CARAMEL VÉGÉTAL NOIX DE COCO ANIS VERT

Boisson à base d'avoine	140 g
Graines d'anis vert	2,5 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	2 g
Crème de coco	140 g
Sel fin	2 g
Beurre de cacao	95 g
Eau minérale	70 g
Sucre semoule.....	230 g
Glucose DE35/40	25 g

Tiédifier la boisson. **Infuser** les graines d'anis vert pendant 15/20 min. Chinoiser.

Ajouter la pâte de gousses vanille.

Ajouter la crème de coco, le sel fin et le beurre de cacao. **Porter** à frémissement.

Réaliser un caramel avec l'eau le sucre et le glucose.

Cuire le caramel à 185°C.

Décuire celui-ci avec le premier mélange, puis cuire à 112°C.

CRÈME DE FENOUIL

Gelcrem froid SOSA	33 g
Soupe de fenouil.....	1100 g

Mélanger et **mixer** le gelcrem avec la soupe de fenouil afin d'obtenir une consistance crémeuse

SOUPE DE FENOUIL

Fenouil	1400 g
Pate d'amandes 55%	390 g
Eau minérale	320 g
Jus de citron jaune	65 g
Pastis	20 g

Laver et **découper** le fenouil frais en morceaux. **Placer** le tout dans une poche plastique, souder et faire le sous vide puis le cuire au four vapeur ou dans un bain marie à 90°C pendant 1 heure.

Refroidir cette poche rapidement.

Placer le fenouil dans un robot mixer, ajouter la pâte d'amande en morceaux, l'eau, le jus de citron et le pastis et mixer le tout.

Filtrer ou passer à la centrifugeuse.

OPALINE VANIFUSION

Fondant SOSA.....	150 g
Glucose DE35/40	100 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	2 g

Cuire le fondant, le glucose jusqu'à 175°C et **ajouter** la pâte de gousses de vanille.

Verser sur une feuille siliconée, laisser refroidir.

Broyer en poudre fine et conserver au sec.

Saupoudrer sur toile de cuisson, à travers des chablon de formes rectangulaire, carré ou ronds et enfourner à 140/150°C.

Dès que la poudre est fondue et brillante retirer du four

Conserver à l'abri de l'humidité.



COPEAUX DE FENOUIL VANILLÉ

Fenouil	180 g
Jus de citron jaune	15 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	1,2 g

Emincer finement à la mandoline le bulbe de fenouil.

Assaisonner en dernière minute avec le jus de citron et la pâte de gousses de vanille.

Conserver au réfrigérateur

NOUGATINE VÉGÉTALE AUX AMANDES HACHÉES

Eau minérale	2,5 g
Huile de Noix de Coco désodorisé	25 g
Glucose DE35/40	12 g
Sucre semoule.....	37 g
Pectine NH SOSA.....	0,6 g
Amande blanchie hachée SOSA.....	45 g

Dans une casserole, **mélanger** ensemble l'eau, l'huile de coco et le glucose.

Chauffer à 40°C et ajouter le sucre mélangé à la pectine.

Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison. **Laisser** frémir quelques secondes.

Ajouter les amandes hachées. **Etaler** sur plaque et feuille siliconée.

Cuire au four à 180/190°C, pendant environ 12/15 minutes.

Laisser refroidir.

STREUSEL PRESSÉ INSPIRATION AMANDE

Streusel Amande (sans gluten/sans lactose)	160 g
Inspiration Amande	80 g

Une fois le streusel cuit et refroidit le **concasser**.

Le **mélanger** délicatement avec la couverture fondue

Utiliser aussitôt ou conserver à température ambiante.

STREUSEL AMANDE (SANS GLUTEN/SANS LACTOSE)

Amande blanchie poudre extra fine SOSA	45 g
Cassonade	45 g
Farine de riz.....	40 g
Fleur de sel.....	1 g
Huile de Noix de Coco désodorisée	35 g
Eau minérale	10 g

Mélanger la poudre d'amandes, la cassonade, la farine de riz et la fleur de sel.

Fondre à environ 40°C l'huile de coco et ajouter l'eau à 40°C.

Mélanger l'ensemble.

Répartir de façon régulière sur une plaque munie d'un tapis perforé.

Cuire à 150°C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

MONTAGE ET FINITION

Saupoudrer de poudre d'opaline une toile de silicone et à l'aide de différents emporte-pièces rond, marquer différents disques puis passer au four.

Verser la soupe de fenouil dans une centrifugeuse pour extraire le jus qui servira à la crème de fenouil.

Récupérer l'extrait sec qui se trouve dans le filtre de la centrifugeuse pour l'utiliser en accompagnement dans le dessert.

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, **dresser** des gouttes espacées de crémeux Inspiration Yuzu au fond d'une assiette creuse.

Déposer sur ces gouttes, des disques de nougatine amande et d'opaline vanille.

Parsemer autour de ces gouttes de crémeux du streusel pressé Inspiration amande et l'extrait sec de la soupe de fenouil.

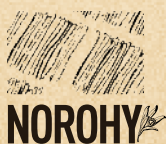
Déposer harmonieusement les copeaux de fenouil vanillé sur les disques de nougatine aux amandes.

A l'aide d'un cornet papier, **déposer** quelques gouttes de caramel sur les disques d'opaline et sur le fond de l'assiette.

Décorer de quelques fanes fraîches de fenouil.

Verser la crème de fenouil froide dans un pot avec bec verseur, et napper le fond de l'assiette au moment du service.

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Philippe GIVRE
Chef Pâtissier Exécutif de L'Ecole Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Studio des fleurs