

KAMÉLIA



Baptiste Girard

CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

“ La couverture *Komuntu* est la star de ce dessert et lui permet de libérer tout son caractère. La fraîcheur de la menthe exhausse ses notes aromatiques et sa puissance s'équilibre parfaitement avec l'acidité des fruits de bois. ”



RECETTE CALCULÉE POUR 24 DESSERTS

GLACE AU LAIT KOMUNTU 80%/MENTHE

1 190 g	Lait entier UHT
150 g	Menthe fraîche
11 g	Crème UHT 35%
65 g	Lait en poudre 1% MG
80 g	Sucre semoule
95 g	Glucose en poudre DE33
75 g	Sucre inversé
7 g	Stabilisateur combiné
335 g	KOMUNTU 80%
2 008 g	Poids total

Mixer la moitié du lait avec la menthe pendant 30 secondes. Chinoiser et réajuster le poids si nécessaire.
Verser le lait, la crème et la poudre de lait dans l'appareil de cuisson.
À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose en poudre et sucre inversé).
À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10%).
À 60 °C, verser une petite partie du liquide sur le chocolat.
Mixer pour parfaire cette émulsion.
Rassembler le tout dans l'ustensile de cuisson et pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes. Mixer pour homogénéiser puis refroidir rapidement le mix à 4 °C.
Laisser mûrir le mix au minimum 6 heures à 4 °C.
Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C.

EMPOIS DE BASE GLUCOSÉ

530 g	Lait entier UHT
15 g	Fécule de pommes de terre
40 g	Glucose DE60
595 g	Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver.
Chauffer le reste du lait avec le glucose entre 85° et 90 °C.
Verser une partie du lait glucosé chaud sur le mélange lait / fécule.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

GANACHE MONTÉE INTENSE KOMUNTU 80%

560 g	Empois de base glucosé
290 g	KOMUNTU 80%
200 g	Crème UHT 35%
1 050 g	Poids total

Verser progressivement l'empois chaud sur le chocolat.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème liquide froide.
Mixer à nouveau de façon très brève.
Filmer au contact, réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser au minimum 12 heures.
Foissonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

GLAÇAGE CACAO

300 g	Eau minérale
385 g	Sucre semoule
130 g	Cacao poudre
260 g	Crème UHT 35%
21 g	Gélatine poudre 220 Bloom
105 g	Eau d'hydratation
1 201 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et ajouter le cacao.
Chauffer la crème et l'ajouter au sirop.
Porter le tout à ébullition et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.

OPALINE GRUÉ DE CACAO

230 g	Sucre semoule
230 g	Glucose DE35/40
230 g	Fondant
70 g	Grué de cacao
760 g	Poids total

Cuire le sucre, le fondant et le glucose à 165 °C.
Ajouter le grué de cacao.
Couler sur tapis siliconé.
Laisser refroidir et broyer en poudre.
Réserver à l'abri de l'humidité.

JUS DE CUISSON FRUITS DES BOIS

265 g	Framboises
105 g	Mûres
105 g	Myrtilles fraîches
105 g	Cassis
55 g	Groseilles
55 g	Eau
50 g	Sucre semoule
10 g	Menthe fraîche
15 g	Crème de cassis
5 g	Jus de citron vert
770 g	Poids total

Déposer tous les ingrédients dans un sac sous vide.
Cuire en four vapeur ou dans une casserole d'eau à 85 °C pendant 45 minutes.
Égoutter à chaud jusqu'à complet refroidissement.
Conserver le jus de cuisson pour préparer le jus de fruits des bois vinaigré.

JUS DE FRUITS DES BOIS VINAIGRÉ

325 g Jus de cuisson fruits des bois
80 g Vinaigre de framboises

405 g Poids total

Mélanger les 2 ingrédients.

PICKLES FRUITS DES BOIS

95 g Framboises
55 g Mûres
55 g Myrtilles fraîches
35 g Cassis
20 g Groseilles
260 g Jus de fruits des bois vinaigré

520 g Poids total

Couper les fruits en deux suivant la taille de vos fruits.
Ajouter les fruits dans le jus vinaigré et laisser maturer au minimum 24 heures.

GELÉE FRUITS DES BOIS

145 g Jus de fruits des bois vinaigré
1 g Agar-agar
2 g Gélatine poudre 220 Bloom
10 g Eau d'hydratation

158 g Poids total

Chauffer le jus de fruits vinaigré.
Ajouter l'agar et porter à ébullition.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Couler aussitôt.

PÂTE SABLÉE P125 ET GRUÉ

90 g **P125 CŒUR DE GUANAJA**
170 g Beurre sec 84%
80 g Œufs entiers
310 g Farine T55
120 g Sucre glace
25 g Amande blanchie poudre extra fine
15 g **Grué de cacao**
3 g Sel

810 g Poids total

Mélanger le chocolat P125 Coeur de Guanaja fondu à 35 °C avec le beurre pommade.
Ajouter les œufs froids progressivement.
Verser sur la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le grué en poudre et le sel.
Mélanger le tout brièvement.
Étaler aussitôt.

CRÈMEUX MENTHE

160 g Lait entier UHT
30 g Menthe fraîche
135 g Crème UHT 35%
45 g Sucre semoule
2 g Pectine X58
45 g Œufs entiers
1 g Gélatine poudre 220 Bloom
5 g Eau minérale
25 g Beurre sec 84%

448 g Poids total

Mixer le lait avec la menthe durant 30 secondes.
Chinoiser. Ajuster le poids de lait si nécessaire.
Faire chauffer le lait avec la crème, à 40 °C ajouter le mélange sucre-pectine et porter à ébullition.
Ajouter les œufs, la gélatine préalablement réhydratée et mixer en ajoutant le beurre.
Réserver ou couler aussitôt.

CONFIT FRUITS DES BOIS

340 g Framboise Meecker en purée 100%
170 g Cassis Blackdown
et Andorine en purée 100%
170 g Purée de mûre
35 g Sucre semoule
35 g Glucose en poudre DE33
9 g Pectine NH
15 g Jus de citron vert
25 g Crème de cassis

799 g Poids total

Chauffer les purées, à 40 °C ajouter les sucres et la pectine préalablement mélangés.
Porter le tout à ébullition.
Ajouter le jus de citron vert et la crème de cassis.

GLAÇAGE ESKIMO KOMUNTU 80% GRUÉ

465 g	KOMUNTU 80%
65 g	Huile de pépins de raisin
70 g	Grué de cacao
600 g	Poids total

Fondre la couverture chocolat, ajouter l'huile et le grué.
Réserver.

APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

90 g	Beurre cacao
210 g	KOMUNTU 80%
300 g	Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.

COMPOTÉE FRUITS DES BOIS PICKLES

540 g	Confit fruits des bois
270 g	Pickles fruits des bois
40 g	Groseilles
80 g	Mûres
80 g	Framboises
40 g	Cassis
40 g	Myrtilles fraîches
1 090 g	Poids total

Mixer le confit, ajouter les fruits pickles égouttés et les fruits des bois coupés.
Réserver.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la glace au lait Komuntu/Menthe, la ganache montée, le glaçage cacao et l'opaline grué. Réaliser le jus de cuisson et avec le jus récupéré, réaliser le jus de fruits des bois vinaigré. Préparer les pickles fruits des bois.

Turbiner la glace et dresser 30 g dans des moules anneaux (Silikomart SF268). Surgeler.

Réaliser la pâte sablée P125 et l'étaler à 2mm, surgeler et détailler avec un emporte-pièce de 8,5 cm de diamètre ajouré avec un emporte-pièce de 5,5 cm de diamètre. Cuire à 150 °C pendant 20 minutes.

Réaliser la gelée de fruits des bois et la couler dans un cadre 40x30 cm sur un tapis siliconé. Laisser refroidir. À l'aide d'un emporte-pièce de 5,5 cm de diamètre détailler des cercles de gelée. Réserver en chambre froide avec une feuille guitare au contact.

Réaliser le crémeux menthe et couler 15 g dans des flexipan anneaux (Silikomart SF269). Surgeler.

Réaliser le confit fruits des bois, démouler les crémeux menthe et les tremper dans le confit. Surgeler. Refroidir le reste du confit et le conserver pour la compotée.

Foisonner la ganache montée en prenant soins de garder une texture souple, dresser 20 g dans des moules anneaux (Silikomart SF268), déposer l'insert de crémeux menthe/confit et recouvrir de 10 g de ganache montée, lisser à hauteur. Surgeler.

Réaliser le glaçage eskimo Komuntu grué, démouler les anneaux de glace et les tremper à hauteur. Surgeler.

Étaler de la couverture Komuntu pré-cristallisée entre deux feuilles guitares et détailler des anneaux de 9 cm de diamètre ajouré avec un emporte-pièce de 7,5 cm de diamètre.

Étaler de la couverture Komuntu sur une feuille guitare avec un peigne fin et à l'aide d'un stylo embout caoutchouc relier les traits ensemble en formant des pétales, les galber sur une gouttière. Laisser cristalliser.

Saupoudrer l'opaline grué sur un tapis siliconé légèrement graissé au-dessus d'un pochoir en forme de pétales. Passer les opalines 2 minutes dans un four à 180 °C. À la sortie du four retourner le tapis siliconé sur une feuille cuisson, puis enrouler le sur lui-même de manière à décoller les opalines.

Les repasser au four à 150 °C quelques secondes afin de pouvoir les galber. Stocker dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

Démouler les décors Komuntu en forme d'anneaux, les passer au froid négatif. Réaliser l'appareil à pulvériser et à l'aide d'un pistolet déposer un léger voile velours sur les décors.

Chauffer le glaçage cacao à 20/22 °C, démouler les anneaux de ganache montée et les glacer, les déposer directement sur les sablées P125. Réserver à 4 °C. Réaliser la compotée de fruits des bois.

DRESSAGE

Dresser trois points de ganache montée au dos et sur le dessus d'un anneau de glace afin de le coller au fond de l'assiette.

Dresser 10 g de ganache montée au fond de l'anneau.

Déposer un sablé avec le montage glacé au-dessus.

Ajouter 40 g de compotée fruits des bois au centre de l'anneau.

Déposer une fine gelée de fruits des bois afin de masquer le centre.

Démouler les décors Komuntu en forme de pétales. Disposer trois opalines et trois décors en les alternant et en les faisant se chevaucher légèrement.

Terminer en plaçant l'anneau de chocolat sur le bord du montage.