

# Ravioles de Melocotón





Sandra Ornelas.

CHEF PÂTISSIÈRE FORMATRICE  
ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour environ 15 portions.

## PÊCHES POCHÉES

8	Pêche de Calanda
1300 g	Eau
300 g	Sucre
1	Gousse de vanille de Madagascar
30 g	Thym citron
100 g	Jus de citron
130 g	Liquueur de pêche
1861 g	Poids total

Éplucher les pêches.  
Les couper en deux et retirer le noyau.  
Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, la vanille et le thym citron.  
Une fois porté à ébullition, incorporer le jus de citron et la liqueur de pêche. Introduire les moitiés de pêche dans le sirop et les pocher à feu doux pendant 10 à 12 minutes environ.  
Refroidir rapidement.

## CRÈME À LA PÊCHE

180 g	Pêches pochées
22 g	Sirop de pochage
10 g	Gelcrem froid
20 g	Jus de citron
232 g	Poids total

Mixer tous les ingrédients.  
Laisser reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes avant utilisation.

## GÉLATINE À L'EAU DE PÊCHE

290 g	Sirop de pochage
11 g	Elastic SOSA
301 g	Poids total

Mixer à froid et porter à ébullition.  
Étaler sur 2 mm d'épaisseur dans un cadre de 34 x 34 cm sur une toile de cuisson en silicone.  
Laisser gélifier au réfrigérateur.  
**ATTENTION : cette gélatine ne peut pas être congelée.**

## SORBET À LA PÊCHE

500 g	Purée de pêche
100 g	Purée de pêche de vigne
120 g	Eau
210 g	Sucre
70 g	Glucose en poudre DE33
2 g	Gomme de Guar
2 g	Gomme de Caroube
1004 g	Poids total

Retirer une partie du sucre et le mélanger avec les gommés.  
Chauffer l'eau. À 30 °C, ajouter les sucres.  
À 45 °C, ajouter le mélange sucre/gommés.  
Pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement.  
Ajouter la purée de fruits frais. Mixer.  
Ajuster à 33° Brix dans le réfractomètre.  
Laisser reposer à 4 °C pendant au moins 4 heures.  
Mélanger avec le Turmix et turbiner.

## SOUPE TIÈDE AMATIKA

400 g	Boisson à base d'amande
30 g	Praliné amande 70% fruité
80 g	AMATIKA 46%
10 g	Zestes de citron
0,5 g	Xanthane
520,5 g	Poids total

Faire chauffer la boisson à base d'amande, puis y infuser les zestes de citron pendant 15 minutes à couvert.  
Passer au chinois.  
Ajouter la gomme xanthane et mixer.  
Verser petit à petit sur le chocolat fondu mélangé au praliné.  
Mixer pour parfaire l'émulsion.

## STREUSEL AUX AMANDES

56 g	Poudre d'amande complète
50 g	Sucre Muscovado
56 g	Farine de riz complet
0,8 g	Sel
38 g	Huile de noix de coco désodorisée
9,6 g	Eau
210,4 g	Poids total

Mélanger les ingrédients secs ensemble.  
Ajouter l'huile et l'eau, puis mélanger.  
Arrêter dès obtention d'une pâte homogène.  
Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.  
Cuire à 150-160 °C.

## PÉPITES CROUSTILLANTES AMATIKA

100 g	Streusel aux amandes
50 g	AMATIKA 46%
2 g	Fleur de Sel
19 g	Quinoa soufflé
10 g	Zestes de citron
50 g	Amandes hachées et torréfiées
231 g	Poids total

Après la cuisson, peser le sablé.  
Le mettre dans un bol pour le mixer avec un batteur réglé sur la première vitesse et mélanger jusqu'à obtenir de petits morceaux. Incorporer le reste des ingrédients secs.  
Verser ensuite le chocolat fondu.  
Mélanger le tout brièvement.  
Réserver.

## MONTAGE ET FINITION

Pocher les pêches. Récupérer le sirop et réaliser la gélatine. Une fois gélifiée, détailler des disques de gélatine à l'aide d'un emporte-pièce lisse de 6 cm de diamètre.  
Tailler les pêches pochées en brunoise de 3 mm. Réaliser la crème avec les chutes.  
Déposer environ 8 g de brunoise de pêche sur chaque disque de gélatine et refermer pour créer une raviole.  
Réaliser les pépites, la soupe de chocolat AMATIKA 46% et le sorbet à la pêche.  
Au moment de servir, déposer deux ravioles par personne dans une assiette creuse, et déposer aussitôt dans l'assiette 10 g de crème à la pêche à l'aide d'une poche à douille.  
Disposer 10 g de pépites croustillantes et une quenelle de sorbet à la pêche.  
Devant le client, terminer le montage du dessert en versant la soupe de chocolat AMATIKA 46% chaude.

+ Le Mot du Chef +

### Quelle a été votre source d'inspiration pour créer cette recette ?

Le zéro déchet : « Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ». Dans cette recette, je voulais exploiter au maximum chaque élément et réduire ainsi la quantité de déchets. Nous utilisons les chutes de pêche pochée pour réaliser la crème et le sirop de cuisson pour la gélatine translucide des ravioles.

VALRHONA : Amatika 46% (28074), Praliné amande 70% fruité (9015).

SOSA : Gelcrem froid (16676), Elastic (18297), Glucose en poudre DE33 (15890-16721), Gomme de guar (18305), Gomme de Caroube (18303), Xanthane (16675).

NOROHY : Gousse de vanille Bio de Madagascar (31356/125g - 26521/250g).