

NYMPHÉA



RECETTE CALCULÉE
POUR 25 DESSERTS
UNE RECETTE ORIGINALE DE
BAPTISTE MOREAU



LE CONSEIL

L'avantage du crémeux végétal framboise est d'avoir une grande intensité de fruit. L'inuline apporte de l'extrait sec et des fibres.

Le Nature emul permet d'émulsionner la matière grasse, l'eau minérale et l'eau naturellement présente dans le fruit.

L'huile de coco apporte quant à elle la texture.

Crèmeux végétal framboise

190 g	Pulpe de framboise	<p>Chauffer la pulpe de framboise, l'eau, le glucose en poudre et l'inuline à environ 25/30°C.</p> <p>Ajouter le mélange sucre/pectine/nature emul.</p> <p>Porter à ébullition.</p> <p>Verser progressivement sur la couverture de fruits Inspiration Framboise et l'huile de coco préalablement fondues, en prenant soin d'émulsionner le mélange.</p> <p>Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.</p> <p>Mixer de nouveau et ajouter le jus de citron jaune. Laisser cristalliser au réfrigérateur.</p>
65 g	Eau minérale	
22 g	Glucose en poudre DE33	
8,6 g	Inuline	
22 g	Sucre semoule	
2,6 g	Pectine NH	
2,6 g	Nature Emul	
71 g	INSPIRATION FRAMBOISE	
11 g	Huile de noix de coco	
2,2 g	Jus de citron jaune	

Sablé végétal à la farine de riz

130 g	Poudre d'amandes	<p>Sabler tous les ingrédients sauf l'eau.</p> <p>Ajouter celle-ci pour obtenir une pâte homogène. Abaisser entre deux feuilles de papier cuisson à l'épaisseur souhaitée.</p> <p>Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.</p>
130 g	Cassonade	
2,4 g	Fleur de sel	
97 g	Huile de noix de coco	
110 g	Farine de riz	
28 g	Eau	

Citron jaune confit

80 g	Zestes de citron jaune	<p>Prélever les zestes de citron à l'aide d'un économe et les blanchir 3 fois.</p> <p>Ajouter l'eau, le jus de citron, la plus importante quantité de sucre. Confire doucement 15 à 20 minutes. Laisser refroidir à 40°C. Ajouter le mélange sucre - pectine. Porter à ébullition. Mixer au robot coupe. Réserver au réfrigérateur.</p>
80 g	Eau	
200 g	Jus de citron jaune	
105 g	Sucre semoule	
15 g	Pectine NH	
16 g	Sucre semoule	

Jus de framboise

1500 g	Framboises entières congelées	<p>Faire décongeler les framboises la veille dans un récipient. Filmer hermétiquement le récipient. Mettre au bain-marie, chauffer pendant environ 3 heures jusqu'à obtenir une quantité de jus importante. Passer au chinois étamine sans presser.</p>
--------	-------------------------------	---

Jus de framboise basilic

450 g	Jus de framboise	<p>Mélanger tous les ingrédients.</p> <p>Laisser infuser à froid pendant 12 heures.</p> <p>Chinoiser. Réserver.</p>
23 g	Sucre glace	
23 g	Feuilles de basilic	

Montage et finition

QS Framboises - QS Feuilles de pousses de basilic - QS INSPIRATION FRAMBOISE

Réaliser toutes les recettes. Réserver le crèmeux végétal framboise dans une poche munie d'une douille de 6 mm. Abaisser le sablé végétal à la farine de riz entre deux feuilles de papier cuisson à une épaisseur de 2 mm. Détailler des rectangles de 19 x 2 cm. Déposer ces rectangles dans des tubes de 2 cm de diamètre préalablement chemisés de silpain. Cuire à 150°C pendant environ 20 minutes. Réserver dans un endroit sec. Réserver le citron jaune confit dans une poche sans douille. Détailler avec soin quelques framboises (environ 25 g/assiette).

Décors : tempérer l'Inspiration Framboise. Abaisser finement la couverture de fruits entre deux feuilles de transfert puis réaliser des disques de 1,5 cm. Laisser cristalliser 12 heures.

Dressage : dans une assiette creuse, dresser à la poche quelques points de crèmeux végétal framboise (10 g/assiette). Pocher également un trait de crèmeux végétal framboise dans le sablé (10 g). Disposer harmonieusement les framboises sur le sablé. Dresser à la poche quelques gouttes de confit de citron jaune sur le sablé. Garnir également les points de crèmeux avec du confit de citron jaune (5 g/assiette). Finir le dressage en ajoutant quelques feuilles de pousses de basilic et le décor. Garnir une saucière de jus framboise basilic (25 g/assiette). Verser devant le client.

VALRHONA : Inspiration Framboise (19999)

SOSA : Fruit Pectine NH (16668) - Inuline (15614 - 15498) - Nature Emul (18242) - Glucose en poudre DE33 (15890 - 16721) - Farine d'amandes extra fine (26608)