

Madame Monsieur

Une recette originale de David Briand
Recette calculée pour 24 desserts



PÂTE À BABA PÉTRIE

530 g Farine de Gruau
420 g Œufs entiers
90 g Levure biologique
10 g Fleur de sel
140 g Sucre semoule
320 g Beurre sec 84%

Fraser la farine, les œufs, la levure et la fleur de sel. Pétrir.
Lorsque la pâte commence à se détacher des bords, ajouter le sucre progressivement puis le beurre à température ambiante.
Lorsque la pâte est bien lisse, stopper le pétrissage.
Laisser pointer 10 minutes.
À l'aide d'une poche dresser dans des moules graissés.
Laisser pousser jusqu'à ce que le volume double et enfourner à 175 °C pendant environ 15 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE YUZU

700 g Eau
870 g Sucre semoule
930 g Jus de yuzu

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter à froid le jus de yuzu.

SORBET FRAMBOISE

45 g Eau
20 g Glucose en poudre DE33
50 g Sucre semoule
1,2 g Stabilisant SE 64
230 g Pulpe de framboise

Dans une casserole, verser l'eau.
Chauffer à 40 °C, ajouter le glucose atomisé, le sucre et le stabilisateur préalablement mélangé avec une petite quantité de sucre semoule.
Porter le tout à ébullition.
Refroidir rapidement le mix à 4 °C puis le laisser maturer 12 heures au réfrigérateur.
Avant de turbiner, mélanger la pulpe de framboise au sirop.
Mixer et turbiner.

GLACE AU LAIT BAHIBE

230 g Lait entier UHT
4.5 g Lait en poudre 1% MG
20 g Sucre semoule
21 g Glucose en poudre DE33
7 g Sucre inverti
1,4 g Stabilisateur combiné
65 g **BAHIBE 46%**

Chauffer le lait.
À 25 °C, ajouter la poudre de lait.
À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti).
À 40 °C, incorporer la crème.
À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).
À 60 °C, verser progressivement sur le chocolat.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à + 4°C.
Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à 4 °C.
Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C.
Surgeler à -30 °C.
Stocker au congélateur à -18 °C.

GANACHE MONTÉE OPALYS VANILLE

320 g Crème UHT 35%
4 Gousses de vanille
35 g Sucre inverti
35 g Glucose DE38/40
460 g **OPALYS 33%**
640 g Crème UHT 35%

Chauffer la petite quantité de crème avec les gousses de vanille fendues et grattées.
Infuser 10 minutes puis chinoiser.
Ajouter le sucre inverti et le glucose.
Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la grande quantité de crème froide et mixer de nouveau.
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures. Foisonner.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le baba, le sirop yuzu, le sorbet framboise, la glace au lait Bahibe et la ganache montée.

Astuce : Réserver une partie du mix à sorbet framboise qui servira de coulis.

Laisser imbiber les babas dans le sirop de yuzu environ 2 heures puis égoutter.

Réaliser des disques d'inspiration framboise et des disques de Bahibe entre deux feuilles guitare ainsi que des feuilles entières de Bahibe.

Pour la coupe «Madame», placer le baba puis au moment de l'envoi, déposer sur celui-ci un disque d'inspiration framboise et une boule de sorbet framboise.

Foisonner la ganache montée vanille puis à l'aide d'une grosse cuillère, en déposer 30 g sur la boule de sorbet.

Terminer en déposant quelques framboises et un peu de coulis.

Pour la coupe «Monsieur», placer le baba puis au moment de l'envoi, déposer sur celui-ci un disque de Bahibe et une boule de glace au lait Bahibe.

Déposer également 30 g de ganache montée vanille.

Terminer avec des éclats de Bahibe et un «**Décor personnalisé de votre logo**».