

OMNIA
CHEFS SUPPLIER

gusti



Pornește într-o călătorie a gustului ...

REȚETE

Pastry Chef Jérémy Del Val



Dragon

Fructul dragonului / Lime / Bezea
By Jérémy Del Val
Champion de France du Dessert



Bezea cu fructul dragonului:

Piure de fructul dragonului 200 g
Albuwhip (Sosa) 20 g
Zahăr 200 g
Zahăr pudră Laped 200 g

Amestecați piureul de fructul dragonului cu Albuwhip-ul.
Bateți compoziția la mixer, adăugând treptat zahărul în mai multe reprize.
Apoi, încorporați ușor zahărul pudră cernut, folosind o spatulă.
Dresați cu duiul tip *Sultane* în forme Flexipan semisferice de 4,5 cm.

Cremă de mure și Sansho:

Piure de mure Andros 330 g
Boabe de Sansho 1 g
Zahăr 45 g
Pectină NH325 7 g
Stab 2000 2,5 g
Gălbenușuri 45 g
Piure de lămâie Andros 10 g
Unt Debic 82% 70 g

Aduceți piureul de mure la fierbere, adăugați boabele de Sansho și infuzați timp de 10 minute.
Strecurați printr-o sită fină.
Amestecați zahărul cu pectina și Stab 2000, apoi adăugați gălbenușurile și gătiți amestecul până la 85°C.
Răciți până la 40°C, apoi adăugați piureul de lămâie și emulsionați cu untul moale.

Compot de fructul dragonului:

Zahăr 35 g
Glucoză pudră DE33 30 g
Pectină NH 7 g
Piure de fructul dragonului 260 g

Amestecați zahărul, glucoza pudră și pectina NH, apoi presărați amestecul peste piure.
Aduceți la fierbere, amestecând continuu.
Mixați pentru a obține o textură netedă și omogenă.

Jeleu citric de fructul dragonului:

Piure de fructul dragonului 300 g
Piure de lămâie Andros 70 g
Zahăr 45 g
Agenți de gelifiere vegetali (Sosa) 20 g

Amestecați toate ingredientele la rece, apoi aduceți la fierbere.
Turnați pe o tavă de inox preîncălzită la 70°C, înclinând tava pentru a distribui uniform jeleul.
După ce s-a întărit, decupați discuri de 7 cm diametru.

Bezea de ciocolată:

Ciocolată albă Veliche 100 g
Unt de cacao Veliche 30 g

Topiți ingredientele împreună.

Finisare:

Fructul dragonului alb 3 bucăți
Cimbrișor Shiso bicolor 2 tăvițe
Semințe de susan negru QS (după necesitate)

Formați mici sfere din fructul dragonului folosind o linguriță pariziană.
Ungeți interiorul bezelei cu amestecul de ciocolată albă topită.
Puneți o mică cantitate de cremă de mure și Sansho în centru.
Așezați sferile de fructul dragonului de jur împrejur.
Umpleți centrul cu compot de fructul dragonului, apoi acoperiți cu un disc de jeleu de 7 cm.
Presărați semințe de susan negru și finalizați cu cimbrisor Shiso bicolor.

Biscuit moale cu alune de pădure:

Făină de alune de pădure Pariani 155 g
Albușuri 235 g
Zahăr 115 g
Sare 2 g
Făină Carlina Bongiovanni 175 g
Oua întregi 195 g
Apă 125 g
Alune de pădure tocate QS (după necesitate)

Prăjiți făina de alune la 150°C timp de aproximativ 15 minute. Lăsați să se răcească.
Bateți albușurile cu tot zahărul. Amestecați pulberea prăjită de alune, sarea și făina. Adăugați ouăle întregi și apa, apoi mixați.
Încorporați ușor albușurile bătute cu o spatulă. Presărați cu alune tocate.
Întindeți 1000 g de compoziție pe o tavă cu margini și coaceți 12–15 minute la 175°C.

Crocant de alune:

Ciocolată cu lapte Veliche 45 g
Praliné de alune Veliche 150 g
Pastă pură de alune Pariani 25 g
Sare de mare (fleur de sel) 1 g
Feuillantine Veliche 115 g

Topiți ciocolata la 40°C, apoi adăugați praliné-ul, pasta de alune și sarea de mare. Reîncălziți până la 35°C, apoi adăugați feuillantine.
Întindeți la o grosime de 4 mm între doi rigle și așezați deasupra foaia de biscuit moale.
Decupați discuri de 4 cm diametru.

Cremă lejeră de alune:

Apă 230 g
Vanilie ½ baton
Zahăr cassonade 46 g
Pastă de alune Pariani 85 g
Hot Gelcrem (Sosa) 23 g
Natur Emul (Sosa) 2,3 g

Amestecați apa, vanilia, zahărul cassonade și Gelcrem-ul, apoi aduceți la fierbere.
Separat, amestecați pasta de alune cu Natur Emul până se dizolvă complet.
Combinați cele două amestecuri și mixați bine până se formează o emulsie stabilă.

Compot de yuzu:

Piure de yuzu Andros 100 g
Piure de pere Andros 150 g
Vanilie ½ baton Pariani
Zahăr 50 g
Pectină NH 4 g



Încălziți piureurile de yuzu și de pere până la 40°C, apoi adăugați zahărul amestecat cu pectina. Aduceți la fierbere, apoi mixați pentru o textură netedă.

Carapace de ciocolată cu alune:

Ciocolată Veliche 900 g
Unt de cacao Veliche 150 g
Ulei din sâmburi de struguri 225 g
Pastă de alune Pariani 90 g

Topiți separat ciocolata și untul de cacao.
Amestecați toate ingredientele și temperați la 26–28°C.

Mousse de lămâie:

Gelatină pudră 220 Bloom 9 g
Piure de lămâie Andros 67 g
Piure de lămâie Andros 167 g
Smântână lichidă Debic 82% spumată 215 g

Zahăr 250 g
Apă 85 g
Albușuri 125 g

Presărați gelatina uniform peste cantitatea mai mică de piure de lămâie și lăsați 15–20 minute pentru hidratare completă.

Într-o crăticioară, amestecați apa și zahărul și fierbeți până la 118°C. Turnați treptat siropul fierbinte peste albușurile ușor bătute, mixând la viteză medie. Continuați să bateți până când bezeaua italiană se răcește la aproximativ 30°C.

Încălziți ușor amestecul de lămâie cu gelatină la 50–60°C, apoi turnați peste restul de piure de lămâie (la 4°C).

Mixați până devine perfect omogen. Încorporați piureul gelatinizat în bezeaua italiană, apoi adăugați cu grijă frișca bătută.

Spray de ciocolată cu lapte (efect catifelat):

Ciocolată cu lapte Veliche 200 g
Unt de cacao Veliche 135 g

Insert (nucleu):

În forme **Silikomart “Globe 26”**, dresați 10 g de compot de yuzu și congelați. Apoi adăugați 18–20 g de cremă de alune.



Montaj:

În formele **Silikomart “Mystery”**, creați un strat subțire de ciocolată cu alune. Dresați 15 g de mousse de lămâie, adăugați insertul congelat, apoi dresați aproximativ 5 g de mousse și așezați un disc de 4 cm de biscuit cu crocant de alune. Congelați complet.

Finisare:

Demulați și pulverizați imediat cu amestecul de catifelare din ciocolată cu lapte.

Crocant de porumb și migdale:

Migdale tocate 108 g
Sirop 30°B 145 g

Quinoa expandată 43 g
Sirop de arțar 43 g

Orez expandat 53 g
Sirop de arțar 53 g

Orez prăjit 25 g
Porumb prăjit / kikos 107 g
Praliné de migdale 190 g
Pastă pură de migdale Pariani 105 g
Ciocolată cu lapte Veliche 80 g
Unt de cacao Veliche 10 g
Sare de mare (fleur de sel) 2 g

Aduceți siropul de 30°B la fierbere și turnați-l peste migdalele tocate. Lăsați să stea 20 de minute, apoi scurgeți și caramelizați în cuptor la 160°C timp de aproximativ 25 de minute, amestecând la jumătatea coacerii.

Amestecați quinoa expandată cu siropul de arțar și caramelizați în cuptor la 160°C timp de aproximativ 20 de minute, amestecând la jumătate, apoi repetați același proces cu orezul expandat.

Topiți ciocolata și untul de cacao împreună la 40–45°C, apoi adăugați praliné-ul de migdale, pasta pură de migdale și sarea de mare. Turnați amestecul peste cerealele caramelizate, împreună cu orezul prăjit și porumbul zdrobit. Presați 230 g de amestec în inele Ø200 mm.

Cremă de pere și fructul pasiunii:

Piure de pere Andros 600 g
Fructul pasiunii (pulpa) 6 g
Zahăr 60 g
Pectină NH325 16 g
Stab 2000 Louis Francois 5 g
Gălbenușuri 90 g
Piure de lămâie Andros 50 g
Unt Debic 82% 150 g

Aduceți piureul de pere la fierbere, adăugați pulpa de fructul pasiunii zdrobită și lăsați la infuzat 10 minute, apoi strecurați printr-o sită fină.

La 40°C, adăugați zahărul amestecat cu pectina și Stab 2000, apoi încorporați gălbenușurile. Fierbeți amestecul până la 85°C și adăugați piureul de lămâie.

Răciți până la 40°C și emulsionați cu untul moale. Turnați în formele Silikomart “Truffles 20” și congelați până la solidificare completă.

Compot de pere:

Piure de pere Andros 330 g
Vanilie ½ baton Pariani
Zahăr 35 g
Pectină 6.6 g
Lămâie ½ bucată

Încălziți piureul de pere cu vanilia până la 40°C.
Adăugați zahărul amestecat cu pectina și aduceți la fierbere.
Încorporați coaja și sucul de lămâie, apoi turnați compotul în formele Silikomart “Truffles 5” și congelați până la solidificare completă.

Cremă infuzată cu popcorn și vanilie:

Smântână pentru frișcă Debic 35% 540 g
Lapte 3,5% Mleko 80 g
Popcorn expandat 70 g
Vanilie de Madagascar Pariani 2 batoane

Pocniți porumbul, apoi uscați-l în cuptor la 150°C timp de 15 minute. După ce s-a răcit, mixați fin și adăugați în amestecul rece de smântână, lapte și păstăi de vanilie (semințe și păstăi).
Lăsați la infuzat peste noapte. A doua zi, încălziți ușor amestecul și strecurați printr-o sită fină.

Cremă de popcorn cu vanilie:

Lapte 3,5% Mleko 50 g
Zahăr 53 g
Masă de gelatină 44 g
Mascarpone Sterilgrda 100 g
Cremă infuzată cu popcorn 435 g

Aduceți laptele și zahărul la fierbere, apoi adăugați masa de gelatină.
Turnați treptat peste mascarpone și amestecați cu crema infuzată cu popcorn.
Dați la frigider pentru cel puțin două ore.
Bateți ușor înainte de utilizare până se obține o textură netedă și aerată, având grijă să nu supra-bateți.

Glazură:

Laped Jelly Chef

Montaj:

Pe fiecare disc de crocant de porumb și migdale, așezați unsprezece sfere de cremă de pere și fructul pasiunii.

Poșăți crema de popcorn cu vanilie în diferite dimensiuni folosind un dui simplu Ø12 mm.

Așezați unsprezece sfere de compot de pere deasupra.

Congelați complet, apoi pulverizați întreaga asamblare cu glazura încălzită la 70–80°C, folosind un pistol de pulverizare.

Decorațiuni:

Popcorn

Mini pere 2 kg

Cimbrisor Melissa (melissa cress) 4 tăvițe

Vanilla Trocadéro biscuit: (rețetă pentru o foaie de 60 x40)

Făina de migdale Llopis	315 gr	
Zahăr pudră Laped	315 gr	
Amidon din cartof	45 gr	
Albușuri	225 gr	
Gălbenușuri	30 gr	
Păstaie de vanilie de Madagascar	2 pods	
Unt Debic 82%, topit		240 gr
Albușuri	210 gr	
Zahăr	125 gr	

Amestecați pudra de migdale, zahărul pudră, albușurile, gălbenușurile și semințele din păstäile de vanilie. Încorporați untul la 60°C.

Apoi încorporați cele 210 g de albușuri bătute cu zahăr tos.

Întindeți compoziția pe o tavă cu margini, tapetată cu un covoraș de silicon (Silpat).

Coaceți la 160°C timp de 14–16 minute.

Compotee de căpșuni: (rețetă pentru jumătate de cadru)

Piure de căpșuni Andros	650 g
Zahăr	50 g
Pectină NH	13 g
Suc de lime	90 g

Încălziți piureul de căpșuni la 40°C, apoi adăugați zahărul amestecat cu pectina NH, amestecând cu telul. Aduceți la punctul de fierbere. Luați de pe foc, adăugați sucul de lime și mixați.

Montaj:

Într-un jumătate de cadru, așezați biscuiții cu vanilie, turnați crema de dragées și congelați.

Turnați deasupra compotul de căpșuni.

Tăiați în batoane de 12 cm x 3,5 cm.

Ganache spumat cu migdale și vanilie:

Lapte Mleko 3,5 rece	180 g	
Trimoline/ zahăr invertit Laped		30 g
Vanilie Pariani	1 păstaie	
Pastă pură de migdale Pariani	90 g	
Ciocolată albă Veliche	300 g	
Smântână lichidă Debic 35%	400 g	

Încălziți laptele, trimoline și vanilia. Turnați treptat peste ciocolata albă ușor topită și pasta de migdale.

Mixați, apoi adăugați treptat smântâna rece, amestecând continuu.

Lăsați la frigider peste noapte.

Glazură Rocher:

Ciocolată albă Veliche	500 g
Unt de cacao Veliche	50 g
Ulei din sâmburi de struguri	30 g
Migdale tocate	150 g

Prăjiți migdalele tocate la 160°C.

Topiți împreună ciocolata și untul de cacao, apoi adăugați uleiul și migdalele.

Folosiți la 35°C pentru glazurare.

Decorațiuni din ciocolată cu căpșuni:

Ciocolată albă	q.s.
Pudră de căpșuni	q.s.

Înmuiați ciocolata albă, întindeți pe o foaie de chitară, apoi presărați pudra de căpșuni.

Gel de căpșuni și yuzu:

Piure de căpșuni Andros	110 g
Apă	16 g
Zahăr	20 g
Piure de yuzu Andros	35 g
Gelcrem rece (Sosa)	8 g

Amestecați toate ingredientele cu un blender vertical.

Mixați din nou după o oră.

Finisare:

Formați ganache-ul montat peste batoane, folosind duiul nr. 125. Congelați.

Pulverizați cu pistolul de ciocolată, apoi scufundați în glazura Rocher la 35°C.