



Galet de mes voyages

Clément Halle

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sorbet :

150g eau
90g sucre
30g glucose atomisé
375g purée litchi VERGER BOIRON
4.5g arôme naturel de rose
1/2 jus de citron jaune
2.5g stabilisant

Mousse :

365g crème excellence 35% MG ELLE & VIRE
365g purée litchi VERGER BOIRON
11g gélatine
75g sucre

Crumble :

100g beurre ELLE & VIRE
150g cassonade
155g farine

Crèmeux Framboise :

270g purée framboise VERGER BOIRON
85g jaunes d'œufs
70g sucre
4g gélatine

Gel litchi :

15g jus de citron
50g eau
150g purée litchi VERGER BOIRON
60g nappage neutre
4g gomme xanthane

Financier Matcha :

150g blancs d'œufs
175g sucre glace
150g beurre ELLE & VIRE

50g farine
80g poudre d'amande
5g thé Matcha

Glaçage :

150g purée litchi VERGER BOIRON
120g crème excellence 35% MG ELLE & VIRE
150g eau
435g sucre
150g nappage neutre
150g glucose
18g gélatine
Colorant noir

Branches Dulcey :

250g Blond Dulcey VALRHONA
75g crème 40% MG GANACHE ELLE & VIRE
50g cacao poudre VALRHONA

Décor :

1 botte atsina cress KOPPERT CRESS

❖ **Progression recette par recette**

Sorbet Litchi Rose :

Porter l'eau à frémissement, ajouter les poudres, porter à ébullition, verser sur la purée de litchi, mixer, turbiner, réserver bol Paco.

Crémeux Framboise :

Réaliser la crème anglaise avec purée framboise, coller, couler, mettre en cellule jusqu'au montage.

Financier Thé Matcha :

Monter les blancs, mélanger les poudres, réaliser beurre noisette (130°C), incorporer blancs dans les poudres, terminer par le beurre noisette, cuire 17' 180°.

Crumble :

Sabler beurre avec les poudres, cuire 17' 180°.

Branches Dulcey Valrhona :

Fondre Dulcey au bain marie, monter la ganache avec crème froide afin d'avoir une consistance de pâte, former branches sur film alimentaire, réserver cellule, former branches, soupoudrer de cacao.

Gel :

Mixer tous les ingrédients au mixeur plongeant, ajouter Xanthane à mesure, réserver en pipette.

Glaçage Litchi :

Sirop eau sucre et glucose à 118°, verser sur purée, crème, et nappage préalablement fondu + colorant blanc, tiédir 50°, ajouter gélatine, utiliser glaçage à 35°.

Mousse Litchi :

Fondre la purée de litchi, monter une crème fouettée, coller la purée, laisser prendre quelques minutes, incorporer la crème montée, réaliser directement le montage des galets.

Montage Galets :

Les grands galets : pocher ½ moule de mousse, ajouter les inserts crémeux et financier, terminer avec la mousse, lisser, bloquer en cellule, glacer, réserver.

Les petits galets : mousse et glaçage.

Décorer les grands et petits galets avec colorant noir (taches).

❖ **Dressage détaillé du dessert**

Dresser une cuillère de Crumble et déposer les galets dessus, le grand puis le petit par-dessus, disposer deux autres petites cuillères de Crumble pour les quenelles de sorbet, déposer des branches chocolat dulcey entre les Crumbles, disposer quelques points de gel à l'aide d'une pipette et décorer d'atsina cress et de poudre de thé Matcha, réaliser deux quenelles de sorbet avec une cuillère à café et les disposer sur le Crumble.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 146 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 32,59 €**