



Transmission

Cyril Gaidella

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sablé :

50g beurre doux elle et vire
40g sucre glace
50g farine
50g poudre d'amande
20g jaunes
1/2 zeste lime
1/2 zeste citron jaune
1 pincée poudre de vanille

Tuiles :

10g purée de yuzu Boiron
11g blancs
33g sucre glace
30g farine
17g de beurre doux elle et vire
sirop A 30
150g sucre
110g eau
Noix de pécan caramélisée
50g pécan
30g sirop d'érable
zeste d'orange confit
1 orange
230g sirop a 30

Sorbet agrumes yaourt épicés :

100g purée de mandarine Boiron
50g jus d'orange
40g purée yuzu Boiron
33g de purée de gingembre Boiron
15g de purée de citronnelle Boiron

1 gousse de vanille papouasie
150g de yaourt
100g de sucre
20g de glucose atomisé
2g superneutrose

Mousse vanille yaourt :

150g yaourt
25g miel
1 gousse vanille de la réunion
1 gousse vanille de papouasie
1 gousse vanille bio congo
22g masse gélatine
150g de fleurette montée elle et vire 35% Excellence

Suprême d'orange :

2 oranges
Insert praliné
125g de praliné pécan Valrhona
8g d'huile de pépins de raisin

Glaçages pécan :

125g crème fleurette elle et vire 35% Excellence
125g lait
100g d'eau
75g praliné pécan valrhona
25g sucre
15g glucose
3 g pectine Nh
25g sucre
24g masse gélatine

Crèmeux mascarpone vanille :

135g crème Excellence 35% Elle& Vire
20g sucre
25g jaunes
1 gousses de vanille tahiti
12g masse gélatine
125g mascarpone

Gelée agrumes :

190g purée de mandarine Boiron

20g purée de yuzu Boiron

10g purée de gingembre Boiron

6g sucre

1.4g d'agar agar

qs scintillant or

pécan torréfié

12 noix de pécan

Décors :

1 botte vene cress

❖ Progression recette par recette**Sorbet :**

Chauffer les jus et purée avec la vaille et verser les poudres

Faire bouillir puis mélanger le sirop avec le yaourt mixer turbiné réserver en bol à paco

Sablé :

Mélanger tous les ingrédients ensemble et étaler entre 2 feuilles de papier réservé au frais détailler des lunes et des ronds cuire sur silpain à 170°

Tuiles :

Faire fondre le beurre, mélanger le avec le sucre glace puis le jus, le blanc et finir par la farine réserver au frais mettre en forme et cuire à 170

Praliné insert :

Mélanger le praliné et l'huile réserver en poche pour le montage dans le petit gâteau

Pécan caramélisée :

Concasser les pécan mélanger avec le sirop étaler et cuire à 170°

Pécan torréfié :

Mettre dans un four à 170 environ 10 minutes

Mousse yaourt vanille :

Mélanger le yaourt la vanille et le miel avec la masse gélatine fondue puis mélanger avec la fleurette montée

Crèmeux mascarpone vanille :

Réaliser une anglaise avec la crème le jaune. la vanille et le sucre à 84° verser sur la masse gélatine et la mascapone

Réserver au froid avant le service pacosser 2 fois

Gelée agrumes :

Faire bouillir tous les éléments ensemble couler en forme et en bol le reste de gelée

Réserver les formes en échelle puis en frigo

Mixer la gelée restante et réserver en poches

Glaçage :

Faire bouillir le lait la crème le sucre la pectine le glucose et le praliné puis ajouter la masse gélatine mixer rectifier avec l'eau et réserver au froid glacer les entremets a 35°

Zeste d'orange :

Prélever le zeste d'une orange et les couper en julienne

Blanchir 4 fois et les laisser dans le sirop chaud

Suprême d'orange :

Prélever 20 beau suprême de 2 oranges

Sirop :

Faire bouillir l'eau et le sucre et les gousses de vanille épuisées rajouter le jus des oranges épuisées.

❖ **Dressage détaillé du dessert**

Disposer une lune de gelée dans l'assiette placer dessus un entremet préalablement glacer et enrober de pécan caramélisés, sur la lune placer un sablé disposer des points de crémeux mascarpone vanille, de gel, les juliennes d'oranges les tuiles la pécan les suprêmes ainsi qu'une quenelle de sorbet. Placer la lune garnis sur l'entremet et finir par 3 vene cress.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 125 g**

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