

Arbre en Fruits : Poire, Noisette et Yuzu

Rémi Faucher

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Coques de meringues

150g blanc d'œufs
300g sucre semoule
1 pce citron vert
2,5g acide citrique
5g oxyde de titanium

Salade de poires

4 pce poire
1 pce citron vert
1 pce citron jaune
3 pce citron caviar

Gelée Yuzu

150g glucose
230g eau
50g sucre semoule
30g jus yuzu
6g gélatine en poudre
30g eau

Crème de noisettes

300g crème « Elle& Vire 35% MG »
150g « praliné Noisette 60% VALRHONA »
50g crème de noisettine du Médoc
50g de pâte de noisette

Poires bâtonnets, cônes, rouleaux

12 pces poires
1 pce citron jaune
250g eau
125g sucre semoule
30g jus yuzu

Noisettes caramélisées

150g noisettes entières décortiquées
100g sucre semoule
30g eau
1 g fleur de sel de Guérande

Sauce Citron

83g "Absolu Cristal VALRHONA" 50g nappage blond
16g eau
7,5g jus yuzu
5g Limoncello
1 pce citron vert

Biscuit

1 pce citron vert
50g œufs
77g sucre semoule
1 g levure
40g farine
20g poudre de noisette
22g « beurre clarifié VALRHONA » 32g crème" Elle&Vire 35% MG»

Sirop

125g eau
50g sucre semoule
15g jus yuzu
1 pce citron vert

Meringues légères

100g blancs d'œufs
50g sucre semoule
10g jus yuzu

Sorbet poire, yuzu

185g eau
35g glucose atomisé
20g dextrose
100g sucre semoule
2g stab 2000
500g « pulpe de poire Vergers Boiron » 20g jus yuzu

Décoration au tourne-disque

75g « JIvara 40% VALRHONA »
25g « Extra-Bitter 61% VALRHONA »
10g huile d'arachide

Décor

« Feuille d'or PCB création »
5 pce citron caviar
1 pce citron vert
4 bottes « Limon cress Koppert Cress »
100 g crème de noisettine du Médoc
35 g sucre glace

❖ Progression recette par recette

Coques de meringues

Au bain-marie, chauffer blancs d'œufs et sucre à 60 °C.
Monter, ajouter zeste citron vert, acide citrique oxyde de titanium. Chemiser les empreintes demi-sphères. Cuire au four ventilé à 90°C, 1 h30. Régulariser à l'aide d'un tamis.

Salade de poires

Réaliser bru noise de poires et citrons verts. Ajouter zeste de citron vert et grains de citron caviar.

Gelée Yuzu

Hydrater gélatine, porter à ébullition glucose, eau, sucre et jus yuzu.

Crème de noisettes

Monter la crème, incorporer praliné, pâte noisette et crème noisettine.

Poires crues et cuites

Poires crues : Tailler 30 fins bâtonnets poires.
Tailler 30 cônes poires, glacer cônes avec sauce citron.

Poires pochées: Dérouler poires, façonner 30 rouleaux, verser le sirop chaud, filmer.

Noisettes caramélisées

Préparer sirop et cuire à 116 °C. Ajouter noisettes.

Cuire, ajouter fleur de sel, concasser la moitié, mixer le reste.

Sauce citron

Faire bouillir les deux nappages, eau, jus de yuzu et Limoncello. Ajouter zeste de citron vert.

Biscuits

Prélever zeste citron vert, monter œufs et sucre avec zeste, levure et farine tamisée. Ajouter beurre clarifié et crème.

Couler l'appareil dans nonettes rondes, ajouter bru noise de poires sautées. Cuire à 170 °C, 12 minutes.

Sirop

Réaliser sirop avec sucre, eau et jus citron vert et yuzu. Imbiber les biscuits

Meringues légères

Monter blancs, ajouter sucre et jus de yuzu. Pocher sur biscuit et lisser. Passer au four à 240°C, 3 minutes.

Sorbet poire et yuzu

Chauffer eau à 30 ° C, ajouter dextrose et glucose atomisé. A 45 ° C, ajouter sucre et stabilisateur. Mixer, verser sur pulpe de poire et jus de yuzu.

Placer dans bols à paco. Pacocer

Décoration au tourne disque

Fondre couverture lait et noire au micro-onde.

Ajouter huile d'arachide.

Réaliser le décor à l'aide d'un pinceau et d'un tourne disque au centre de chaque assiette

❖ Dressage détaillé du dessert

Décorer chaque assiette de 6 points de crème de noisettine et de sauce citron. Garnir les coques de meringue de salade de poires, de noisettes caramélisées concassées, de gelée de yuzu, puis de crème à la noisette, lisser, et recouvrir de poudre de noisettes caramélisées.

Planter délicatement 3 rouleaux de poires pochées, 3 cônes de poires, 3 noisettes caramélisées et 3 bâtonnets de poires crues par coque.

Déposer harmonieusement quelques grains de citrons caviar et verser le coulis de citron dans les rouleaux de poires.

Décorer avec des pluches de limon cress et de la feuille d'or.

Déposer le biscuit tiède.

Passer les assiettes au chalumeau pour redonner de la brillance au décor central.

Terminer en déposant une quenelle de sorbet sur la brunoise de poire sautée à l'envoi.

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 44,62 €**