



# Fenouilh, avelana y bergamota

Cultures  
**SUCRE**

Thomas Pol

## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Sablé Anisé**

Beurre doux ELLE & VIRE 130g  
Zeste de Bergamote PM  
OEuf entier 45g  
Graine d'anis vert 6 g  
Poudre d'amande 24g  
Sel 1.94g  
Sucre glace 60g  
Sucre Muscovado 30g  
Farine T55 187g  
Vanille 1p

### **Crèmeux Bergamote et Citron de Pays**

Purée de Bergamote LES VERGERS BOIRON 100g  
Zeste de Bergamote 2g  
Zeste Citron 8g  
Poivre Timut 0,75g  
OEuf entier 100g  
Sucre Semoule 110g  
Poudre à crème 9g  
Masse gélatine 13g  
Beurre doux ELLE & VIRE 49g  
Crème Excellence 35% ELLE & VIRE 55g  
Essence de Bergamote PM

### **Biscuit moelleux Amaretti**

Pâte d'amande 50% 225g  
Biscuit Amaretti 53g  
Zeste Bergamote 2g  
Zeste citron de Menton 8g  
OEuf entier 285g  
Levure chimique 5g  
Beurre doux ELLE & VIRE 105g  
Farine T55 60g

**Marmelade Bergamote et Citron de Pays**

Purée de Bergamote LES VERGERS BOIRON

150g

Sucre semoule 75g

Zeste Citron de Menton 13g

Zeste Bergamote 2g

Pectine NH 3g

Essence Bergamote PM

**Espuma Fenouil**

Lait entier ELLE & VIRE 250g

Crème Excellence 35% ELLE & VIRE 50g

Poivre Timut PM

Zeste Bergamote 1g

Fenouil frais 250g

Badiane PM

Sucre semoule 20g

Graine de fenouil 20g

Masse gélatine 10,5g

Pro Espuma 29g

**Confit de fenouil**

Fenouil de Provence 300g

Eau 300g

Sucre 200g

Feuille citron 2p

Citron caviar 30g

**Glace Noisette**

Lait Noisette 515g

Crème Excellence 35% ELLE & VIRE 130g

Poudre de lait 29g

Sucre 75g

Glucose atomisé 21g

Dextrose 21g

Stab. à glace 4g

Masse gélatine 28g

**Opaline Amande**

Fondant 216g

Glucose 141g

Chocolat Inspiration Amande VALRHONA 27g

**Cristaline fenouil**

Fenouil mini 100g

**Décors**

1 Botte Atsina KOPPERT CRESS

## ❖ Progression recette par recette

### **Sablé Anisé**

Réaliser une pâte sablée et l'abaisser à 2mm.

Détailler avec des découpoirs en forme de croissant de lune. Cuire.

### **Crèmeux Bergamote et Citron de Pays**

Chauffer le jus, le poivre. Blanchir les jaunes, le sucre, les zestes et ajouter la poudre à crème. Ajouter le jus chaud, passer au chinois et cuire le tout.

Ajouter la masse gélatine et le beurre. Mixer. A froid, incorporer la crème fouettée.

### **Biscuit moelleux Amaretti**

Monter les œufs avec la pâte d'amande, les zestes et les amaretti.

Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure tamisées.

Coucher en cadre. Cuire et détailler.

### **Espuma Fenouil**

Chauffer tous les ingrédients ensemble. Infuser 5min.

Filtrer. Ajouter la masse gélatine.

Récupérer 250g de liquide. A froid, incorporer le pro Espuma. Mettre en Syphon, gazer à 2 cartouches.

### **Confit de fenouil**

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, en faisant infuser les feuilles de citron.

Tailler en macédoine le bulbe de fenouil, confire. Ajouter à froid l'extrait de fenouil.

### **Glace noisette**

Chauffer le lait et la crème puis incorporer les poudres. Pasteuriser, refroidir. Mixer et turbiner. Mouler.

### **Opaline Amande**

Cuire le fondant et le glucose à 155°C. Ajouter le chocolat haché et le fenouil moulu. Mixer après refroidissement. Saupoudrer sur un chablon de 6x14 cm. Cuire l'opaline et façonner en tube.

### **Cristalline de fenouil**

Tailler le fenouil mini en fine lamelle. Verser le sirop de pochage des fenouils par-dessus pour les confire. Dresser sur Silpat et cuire à 90°C, 1h.

## ❖ Dressage détaillé du dessert

Disposer une lune de biscuit moelleux Amaretti, surmonter d'une fine couche de marmelade sur laquelle reposera le sablé anisé taillé. Dresser à la poche le crèmeux bergamote, des points de marmelade et deux quenelles de glace noisette. Disposer les cristallines de fenouil

et pousses d'atsina. Au centre, disposer dans l'opaline, un palet de biscuit moelleux Amaretti sur lequel sera déposé la marmelade puis une pointe de crémeux bergamote. Dresser par-dessus le fenouil confit, les graines de citron caviar, une boule de glace noisette. Terminer en ajoutant l'espuma, une cristalline de fenouil, ainsi qu'une pousse d'atsina.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 130 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 18,7 €**