

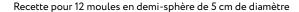
GASTRONOMIE



PETIT GÂTEAU PASSION CARAMEL

E CHEF

Création originale de Jean-Thomas SCHNEIDER Champion du Monde de la Pâtisserie 2017





215 g de beurre Debic Croissant 135 g de sucre glace Ranson 2 g de sel fin 45 g de poudre d'amandes 100% Ranson 70 g d'œufs 360 g de farine forte T45

Mélanger le beurre, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes. Ajouter les œufs puis la farine. Découper des ronds de 14 cm de diamètre et des rectangles de 10 x 6 cm. Faire cuire à 150°C pendant 30 minutes.

2. MOUSSE FRUIT DE LA PASSION

600 g de crémeux fruit de la passion 300 g de crème Debic Tenue & Foisonnement

Mélanger les ingrédients.

3. NAPPAGE PASSION

1 000 g de Decorgel neutre 100 g de purée de fruits de la passion Les Vergers Boiron

Mélanger les ingrédients, puis faire chauffer à 35°C. Napper.

4. MERINGUE PASSION-COCO

150 g de purée de fruits de la passion Les Vergers Boiron 10 g de blancs d'œufs 100 g de sucre 50 g de maltodextrine 0,06 g de colorant jaune citron 100 g de noix de coco râpée



Mélanger la purée de fruits de la passion aux blancs d'œufs. Puis monter ce mélange en ajoutant le sucre, la maltodextrine et le colorant. Pocher. Parsemer de noix de coco râpée. Faire cuire à 100°C pendant 60 minutes.

5. BISCUIT PÂTE A CHOUX

190 g de lait 4 g de sel fin 45 g de beurre de laiterie Debic 90 g de farine forte T45 190 g d'œufs 60 g d'huile de pépins de raisin 190 g de blancs d'œufs 100 g de sucre

Faire bouillir le lait, le sel et le beurre. Incorporer la farine hors de la source de chaleur. Dessécher la pâte. Incorporer peu à peu les œufs. Ajouter l'huile de pépins de raisin. Mixer ce mélange. Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Etaler sur plaque de 60 x 40 cm. Cuire à 180°C pendant 10 minutes. À la sortie du four, filmer jusqu'à refroidissement.

6. CRÉMEUX FRUIT DE LA PASSION

500 g de purée de fruits de la passion Les Vergers Boiron 375 g d'œufs 375 g de sucre 50 g de souflix Louis François 250 g de beurre Debic Crème 50 g de **rhum Mount Gay**° 55% vol.

Mélanger le sucre et le souflix, incorporer la pulpe de passion, les œufs et le rhum Mount Gay[®]. Faire bouillir puis ajouter le beurre. Mixer. Pocher 20 g dans des moules demi-sphère de 5 cm de diamètre.

.../...



7. CRÉMEUX CHOCOLAT GOLD

150 g de crème Debic Tenue & Foisonnement 100 g de lait 10 g de sucre 3,50 g de pectine 150 g de Callebaut® chocolat gold 30,4% de cacao : CHK-R30GOLD-E4-U70

8. AMANDES BRÉSILIENNES

400 g de Callebaut[®] amandes brésiliennes NAN-CR-AL3724-T66

À parsemer sur les meringues passion-coco.

Mélanger le sucre et la pectine puis la crème et le sucre. Faire bouillir puis incorporer le chocolat. Mixer et réserver.

