

Elle & Vire[®]

PROFESSIONNEL

PARIS TOKYO



RECETTE IMAGINÉE PAR LES CHEFS DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA[®]

Recette pour 12 gâteaux

BISCUIT THÉ VERT

450g de poudre d'amande
450g de sucre glace
60 g d'amidon de maïs
30 g de poudre de thé vert matcha
315 g de blanc d'œufs (1)
45 g de jaunes d'œufs
360 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
300 g de blancs d'œufs (2)
180 g de sucre

Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace. Mélanger à la feuille le tant-pour-tant mixé, l'amidon de maïs, le thé vert matcha, les jaunes d'œufs et les blancs d'œufs (1). Incorporer les blancs d'œufs (2) montés et serrer avec le sucre puis ajouter le beurre fondu à 45°C.

CRÉMEUX AGRUMES CREAM CHEESE

90 g de purée de citron vert
90 g de purée yuzu
90 g de purée mandarine
8 g de zeste de citron vert
340 g de blancs d'œufs
330 g de sucre
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine + 30 g d'eau)
130 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
300 g de **Cream Cheese Elle et Vire Professionnel®**

Porter les purées de fruit à ébullition avec les zestes de citron vert. Chinoiser sur les blancs d'œufs blanchis avec le sucre. Cuire jusqu'à ébullition. Ajouter la masse gélatine et le Cream Cheese puis mixer. Ajouter le beurre froid à 40°C. Mixer et réserver au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

CONFIT DE CITRON

115 g de purée de citron jaune
340 g de purée de poire
18 g de zeste de citron jaune
185 g de sucre
15 g de dextrose
10 g de pectine NH

Faire chauffer la purée de citron jaune avec les zestes et la purée de poire. À 40°C, Ajouter la pectine mélangée avec une partie du sucre. Porter à ébullition puis ajouter le dextrose mélangé au sucre restant. Cuire 10min (52° Brix). Réserver au réfrigérateur.

GANACHE CHOCOLAT BLANC CREAM CHEESE

100 g de lait
250 g de **Crème Excellence Elle et Vire Professionnel®**
28 g de masse gélatine (4 g de gélatine + 24 g d'eau)
150 g de chocolat blanc
250 g de **Cream Cheese Elle et Vire Professionnel®**

Faire bouillir le lait et la crème. Ajouter la masse gélatine, verser sur le chocolat blanc puis mixer avec le Cream Cheese. Réserver au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

APPAREIL À TREMPER MATCHA SÉSAME

1000 g de chocolat blanc
250 g de beurre de cacao
50 g d'huile de pépins de raisin
9 g de thé matcha en poudre
150 g de sésame blanc
QS colorant liposoluble vert
QS colorant liposoluble jaune

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao ensemble. Ajouter l'huile de pépins de raisin puis mixer avec le matcha et les colorants. Ajouter le sésame.

NAPPAGE

300g de miroir neutre
30g d'eau

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition.

MONTAGE

Étaler 2 x 1000 g de biscuit thé vert sur 2 Flexipats®. Cuire au four ventilé à 190°C pendant 8 minutes environ et laisser refroidir.

Détendre et étaler 180g de confit citron sur chaque biscuit thé vert côté croûte. Couper une seule feuille en deux et mettre les deux feuilles au congélateur.

Lisser la crème agrume Cream Cheese et étaler 800 g sur la feuille de biscuit entière puis la couper en deux. Étaler ensuite 400 g de crème agrume Cream Cheese sur l'une des deux demi-feuilles. Empiler les trois demi-feuilles garnies de crème agrume Cream Cheese puis finir avec la dernière demi-feuille (côté mie vers le haut). Presser légèrement afin d'obtenir un montage plat et remettre au congélateur.


Couper des bandes de 33x5 cm puis détailler ces bandes en deux et les disposer sur la tranche.

Monter la ganache chocolat blanc Cream Cheese. À l'aide d'une douille lisse de 10 mm, pocher des gouttes de façon aléatoire (environ 80g). Creuser quelques gouttes avec une cuillère à pomme parisienne et les garnir avec un peu de confit de citron. Remettre au congélateur et pulvériser le nappage sur le dessus des gâteaux. Tremper les cakes dans l'appareil matcha sésame chauffé à 35°C.

NB : Il est possible de couper une fine tranche à l'avant et à l'arrière des gâteaux pour laisser apparaître le montage.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro/fr

  @elleetvireprofessionnel @elleetvirepro