

PETITS GÂTEAUX MYRTILLES



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN & KEVIN ZWYGART

Petits gâteaux myrtilles

Recette originale de Maxime Guérin et Kevin Zwycart

" La création de ce petit gâteau utilise des produits initialement produits dans nos montagnes françaises. L'anis vert amène une rondeur qui sublimerait la myrtille et les notes laitières.."

RECETTE POUR 35 PIÈCES - MOULES SILIKOMART® SF243

COMPOTÉE DE MYRTHILLES

330 g de purée de myrtille
120 g de purée de cassis
450 g de myrtilles congelées
18 g de sucre (1)
18 g de pectine NH
120 g de sucre (2)
138 g de dextrose
60 g de masse gélatine
12 g de jus de citron jaune
6 gouttes d'arôme de violette

Chauffer à 40°C les purées et les myrtilles. Ajouter le sucre (1) mélangé à la pectine NH. Faire bouillir puis, ajouter le sucre (2) et le dextrose. Faire bouillir et ajouter la masse gélatine puis le jus de citron et les gouttes d'arôme de violette. Laisser refroidir.

BISCUIT PAIN DE GÈNES ANIS VERT

176 g de sucre (1)
159 g d'œufs
50 g de jaunes d'œufs
197 g de pâte d'amande 50%
4 g de zeste de citron jaune
141 g d'amidon de maïs
5 g d'anis vert moulu
235 g de Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®
71 g de blancs d'œufs
23 g de sucre (2)

Mixer le sucre semoule (1), les œufs, les jaunes, la pâte d'amande et le zeste de citron au robot coupe à 40°C. Monter l'appareil légèrement au batteur. Incorporer l'amidon de maïs et l'anis vert en poudre puis le beurre à 45°C. Monter les blancs et serrer avec le sucre (2). Mélanger les deux appareils ensemble.

MASSE GÉLATINE

24 g de gélatine en poudre 200 Bloom
146 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-onde puis réserver au réfrigérateur.

MERINGUE ITALIENNE

56 g de blancs d'œufs
83 g de sucre
15 g de sirop de glucose
28 g d'eau

Réaliser une meringue italienne de manière traditionnelle avec un sirop cuit à 117°C.

MOUSSE LAITIÈRE

396 g de Cream Cheese
Elle & Vire Professionnel®
396 g de Crème Fraîche Épaisse Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®
119 g de sucre
111 g de masse gélatine
633 g de Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®
145 g de meringue italienne

Mélanger le sucre, le Cream Cheese, la crème épaisse. Ajouter la masse gélatine fondue et chauffer jusqu'à 33°C, ajouter la crème montée puis la meringue italienne.

STREUSEL CREAM CHEESE AMANDE

92 g de Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®
39 g de Cream Cheese Soft Elle & Vire Professionnel®
121 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
130 g de cassonade
130 g de poudre d'amandes (fine)
2 g de Fleur de sel

Mélanger à la feuille le beurre, le Cream Cheese, la farine, la cassonade, la poudre d'amande et la fleur de sel.

COUSTILLANT RECONSTITUÉ

435 g de streusel cream cheese amande
73 g de feuilletine
290 g de chocolat blanc 33%
25 g de cranberries

Réaliser le streusel amande. Passer au crible à grosse maille. Cuire sur Silpain au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes environ et laisser refroidir. Dans une cuve de batteur, mélanger délicatement le streusel, la feuilletine, les cranberries hachées finement puis le chocolat blanc fondu à 40°C.

NAPPAGE NEUTRE À CHAUD

250 g de nappage neutre à chaud
250 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

FINITION PETITS GÂTEAUX MYRTHILLES

800 g de myrtilles fraîches
160 g de miroir neutre
16 g d'eau
QS de pousses de shiso vert
QS de feuille d'argent

MONTAGE ET FINITIONS

Étaler 950 g de biscuit pain de Gênes à l'anis vert sur un Silpat dans un cadre (55 x 35,5 cm). Décadrer, cuire au four ventilé à 190°C pendant 12 minutes environ (oura fermé) et laisser refroidir.

Étaler 1200 g de compotée de myrtilles sur une demi-feuille de biscuit pain de Gênes anis vert côté croute. Mettre au congélateur et détailler des disques de 5 cm de diamètre.

Déposer 20 g de croustillant reconstitué cranberries dans le fond des moules Silikomart® SF243 et tasser légèrement. Pocher 45 g de mousse laitière par-dessus et enfoncer l'insert au centre juste pour former une collerette de mousse autour de l'insert. Mettre au congélateur. Pulvériser une fine couche de nappage neutre à chaud.

Mélanger les 800 g de myrtilles fraîches dans le miroir neutre dilué et déposer 25 g de myrtilles fraîches nappées au centre de chaque petit gâteau. Décorer avec des quarts de myrtilles fraîches, une pousse de shiso vert et de la feuille argent.

CONSEILS

Vous pouvez bien sûr utiliser des myrtilles congelées liées avec un peu de nappage neutre si vous n'avez pas de myrtilles fraîches.



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ

www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle et Vire Professionnel France



@elleetvirepro_france

PROGRAMME DE FIDÉLITÉ
L'EXCELLENCE & VOUS

accédez en exclusivité à
+ 250 recettes, des masterclass
et des cadeaux !

Inscrivez-vous →

