

1705

Net-Recipe

J-F DEGUIGNET
pourRégis
Ferey

ECRIN DE NOËL

Description

Régis Ferey
Chef Pâtissier
Présidence de la République Française

PortionsTemp.

Net-Recipe pour Régis Ferey

<u>Note</u>	<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantité</u>	<u>Méthode</u>
<u>Mousse mandarine</u>	Pulpe de mandarine Gélatine feuille Meringue Italienne Crème montée =====	500 g 10 g 200 g 600 g	Mousse mandarine: Chauffer légèrement la pulpe, ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau ajouter la meringue puis la crème montée.
<u>Confit de mûre</u>	Pulpe de mûre Sucre Pectine NH Citron =====	400 g 100 g 6 g 10 g	Confit de mûre: Chauffer la pulpe, ajouter la pectine et le sucre mélangés; Donner un bouillon, ajouter le jus de citron hors du feu.
<u>Segments pochés</u>	Mandarine =====	200 g	Mandarines pochées: Segments de mandarine légèrement pochés à feu doux dans le jus.
<u>Moulage ivoire</u>	Chocolat blanc satin 31% Beurre de cacao Colorant jaune d'œuf =====	300 g 20 g 1 g	Moulage: A l'aide d'une feuille décors détailler le diamètre d'un cercle de 8cm sur 2,5 cm de hauteur appliquer délicatement le mélange beurre de cacao tempéré au pinceau et ensuite une fine couche de couverture ivoire fluide.
<u>Biscuit chocolat</u>	Sucre Jaunes d'œufs (1=20g) Œuf (1=50 gr) Blancs d'œufs (1=30g) Sucre Farine Chocolat à 70% Beurre clarifié pâte d'amande 66% =====	70 g 100 g 75 g 125 g 75 g 50 g 100 g 50 g 215 g	Biscuit chocolat : Monter au robot coupe la pâte d'amande, les œufs, le sucre et les jaunes d'œufs. Monter les blancs à part avec le sucre puis fondre le chocolat avec le beurre. Tamiser la farine. Mélanger les ingrédients délicatement et cuire en plaque 30*40.
<u>Sorbet mandarine</u>	Pulpe de mandarine Eau Sucre Glucose atomisé Stabilisateur Mandarine =====	1000 g 200 g 155 g 65 g 2 g 10 g	Montage du dessert: Garnir très finement le moule chemisé en couverture Ivoire avec le crémeux. Incruster un palais de confit de mûre et obturer avec le crémeux mandarine et le biscuit chocolat.