



Idée recette de Jordi Puigvert

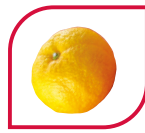


La baie dans tous ses états !!!



Berries all the way!!!
with yuzu and yogurt





Idée recette Jordi Puigvert 
Sweet'n go - Girona - Espagne

La baie dans tous ses états !!!

Français

Berries all the way!!! with yuzu and yogurt

Anglais

Crème au yuzu

200 g Jus yuzu extra SICOLY®
300 g Œufs
10 g Thé vert en poudre

300 g Sucre
25 g Gelcrem à chaud Sosa

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur. Porter le mélange à ébullition en remuant constamment. Retirer du feu et laissez refroidir.

Fraises marinées au yuzu

200 g Fraises demie pâtisseries SICOLY®
75 g Sucre

50 g Jus yuzu extra SICOLY®
Gelespessa Sosa

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 12 heures au réfrigérateur en remuant de temps en temps. Faire ensuite épaissir le jus de macération avec du Gelespessa Sosa (6 g par litre de liquide). Une fois épaissi, y verser les fraises.

Crème framboise

200 g Purée de framboise SICOLY®
25 g Jus yuzu extra SICOLY®

50 g Sirop simple (50%-50%)
12 g Gelcrem à froid (Sosa)

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients avec un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une texture lisse et crémeuse.

Dessert aux mûres

100 g Crème
1,5 g Carraghénane iota
1 g Gomme de caroube

150 g Purée de Mûre SICOLY®
30 g Sucre

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients ensemble et porter à ébullition. Remplir des moules en silicone sphériques et placer au réfrigérateur. Une fois congelées, démouler et les recouvrir de glaçage.

Pour le glaçage

200 g Eau
50 g Sirop simple (50%-50%)
25 g Jus de citron SICOLY®

250 g Purée de mûre SICOLY®
100 g pro-crema 100 (Sosa)
Qs Poudre d'Or

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients et portez à ébullition. Utiliser à 80°C sur des produits surgelés.

Semi-sorbet yaourt, cassis et framboise

500 g Yaourt
250 g Purée de cassis SICOLY®
130 g Sucre
60 g Dextrose
40 g Eclats de yaourt

250 g Purée de framboise SICOLY®
100 g pro-crema 100 (Sosa)
15 g Yaourt méditerranéen en poudre
20 g Glycérine

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients avec un mixeur plongeant et laisser reposer au réfrigérateur pendant 3 heures. Mélanger à nouveau et mettre la préparation dans une sorbetière. Vider le sorbet de la machine et y ajouter des éclats de yaourt.

Gâteau micro-ondable au yaourt et griotte

80 g Pâte pure d'amandes crues
120 g Blanc d'œuf
80 g Sucre
10 g Yaourt méditerranéen en poudre

15 g Griottes dénoyautées SICOLY®
80 g Jaune d'œuf
25 g Farine

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur. Passer le mélange au chinois. Verser dans un siphon et placer au réfrigérateur pendant 2 heures. Mettre 2 cartouches dans le siphon. Remplir des verres en plastiques à moitié (en perçant préalablement un trou dans le fond) en insérant au mélange quelques griottes dénoyautées SICOLY®. Cuire au micro-ondes pendant 25 à 30 secondes. Laisser refroidir à l'envers. C'est prêt.

Gelée fouettée de fraise

350 g Purée de fraise SICOLY®
80 g Eau
25 g Jus de citron SICOLY®

50 g Sirop simple
20 g Concentré de fraise SICOLY®
5 Feuilles de gélatine

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur, puissance maximale pendant environ 1 minute. Laisser gélifier un moment puis fouetter dans un robot de cuisine jusqu'à ce que la préparation triple de volume. Mettre la préparation dans un plat d'1 cm d'épaisseur et laisser reposer au réfrigérateur. Couper en cubes, c'est prêt.

Meringue de groseilles rouges

250 g Purée de groseilles rouges SICOLY®
15 g Blanc d'œuf en poudre
1,5 g Gomme xanthane

250 g Blanc d'œuf pasteurisé
10 g Betterave en poudre
200 g Dextrose

Procédé :

Mélanger la poudre de betterave, les blancs d'œufs, les blancs d'œufs en poudre, le dextrose et la Purée de groseille rouge SICOLY® et fouetter pendant 6 minutes. Ajoutez la gomme xanthane et fouettez à nouveau pendant 6 minutes. Formez des petites gouttes sur un Silpat et placez-le dans le déshydrateur pendant 6 heures à 57°C.

Autres ingrédients

Mélange de micro-végétaux sucrés Koepper Cress - Mélange fruits décor SICOLY®

Dressage

Faire une ligne de crème au yuzu dans un plat, puis placer sur le dessus toutes les autres préparations selon votre envie.

Yuzu cream

200 g SICOLY® yuzu extra juice
300 g Whole eggs
10 g Green Tea powder

300 g Sugar
25 g Sosa Gelcrem hot

Method:

Mix all ingredients together with a hand blender. Cook them until boiling point, stirring constantly. Remove from the heat and leave to cool.

Marinated strawberries with yuzu

200 g SICOLY® "pâtisserie" quality strawberry halves
75 g Sugar

50 g SICOLY® yuzu extra juice
Gelespessa Sosa

Method:

Mix all ingredients and stand for 12 hours in the fridge, mixing occasionally. Then thicken the remaining maceration liquid and thicken a little with Gelespessa Sosa (6 g for 1 litre of liquid). Once thickened, pour in the strawberries.

Raspberry cream

200 g SICOLY® raspberry purée
25 g Jus yuzu extra juice

50 g Simple syrup (50%-50%)
12 g Sosa Gelcrem Cold

Method:

Mix all ingredients with a stick blender until a smooth and creamy texture is obtained.

Blackberry pudding

100 g Cream
1.5 g Iota carageenan
1 g Locust bean gum

150 g SICOLY® blackberry purée
30 g Sugar

Method:

Mix all ingredients together and bring to the boil. Use to fill spherical silicone moulds and freeze. Once frozen, remove the spheres and soak them into the icing.

For the pudding icing

200 g Water
50 g Simple syrup (50%-50%)
25 g SICOLY® lemon juice

250 g SICOLY® blackberry purée
30 g Vegetable gelatine powder
Gold powder as needed

Method:

Mix all ingredients and bring to boil. Use at 80°C on frozen items.

Yoghurt, blackcurrant and raspberry semi-sorbet

500 g Yoghurt
250 g SICOLY® blackcurrant purée
130 g Sugar
60 g Dextrose
40 g Yoghurt crispies

250 g SICOLY® raspberry purée
100 g Pro-crema base 100 (Sosa)
15 g Mediterranean yogurt powder
20 g Glycerine

Method:

Mix all ingredients with a stick blender and stand in the fridge for 3 hours. Mix again and churn. Once the semi-sorbet has been removed from the machine, mix with the yoghurt crispies.

Yoghurt and Morello cherry microwave sponge cake

80 g Pure raw almond paste
120 g Egg white
80 g Sugar
10 g Mediterranean Yoghurt powder

15 g SICOLY® stoned Morello cherries
80 g Egg yolk
25 g Flour

Method:

Mix all ingredients with a hand mixer. Strain the mixture. Put in a siphon gun and stand in the fridge for two hours. Put two charges in the siphon gun. Fill plastic glasses up to half way (first making a hole in the bottom) with the mixture, pouring some SICOLY® stoned Morello cherries into the glass. Cook in the microwave for 25-30 seconds. Leave to cool upside down. Serve.

Whipped strawberry gel

350 g SICOLY® strawberry purée
80 g Water
25 g SICOLY® lemon juice

50 g Simple syrup
20 g SICOLY® strawberry concentrate
5 Gelatine leaves

Method:

Mix all ingredients with a hand blender at maximum speed for one minute approx. Leave to jelly a little and then whip in a Kitchen Aid until three times the volume is obtained. Put the mixture in a tray 1 cm thick and leave to set in the fridge. Cut into cubes and serve.

Redcurrant meringue

250 g SICOLY® redcurrant purée
15 g Egg white powder
1.5 g Xanthan gum

250 g Egg white, pasteurised
10 g Beetroot powder
200 g Dextrose

Method:

Mix together the beetroot powder, egg whites, egg white powder, SICOLY® redcurrant purée and dextrose and whip for 6 minutes. Add the xanthan gum and whip for a further 6 minutes. Make small drops on a Silpat baking mat and place in a dehydrator for 6 hours at 57°C.

Other Ingredients

Koepper Cress sweet mix micro greens - SICOLY® decorative fruit mix.

Finishing

Put a line of the yuzu cream on the dish and then place all the other made-up items randomly on top of and beside the yuzu cream.