



Idée recette de Jean-Jacques BORNE

Mont Blanc cassis

Blackcurrant Mont Blanc



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Mont Blanc cassis

Français

Recette pour 8 petits gâteaux ovales

Financier amande et cassis (8 fonds ovales)

90 g sucre
36 g miel
100 g œufs
110 g farine
4 g levure chimique
90 g beurre
30 g **cassis concentré SICOLY®**

Procédé :

Mélanger le sucre, le miel et les œufs. Ajouter le mélange farine et levure et en dernier, le beurre fondu et le **cassis concentré SICOLY®**.

Cuire en moule silicone 10 minutes à 180°C.

Chantilly vanille

75 g crème
20 g sucre glace
½ gousse vanille

Procédé :

Faire une chantilly et garnir les moules. Surgeler.



Gelée de cassis

125 g eau
125 g **purée cassis SICOLY®**
1 gousse vanille
40 g sucre
7 g gélatine
35 g eau

Procédé :

Faire bouillir l'eau, la **purée cassis SICOLY®**, la gousse et le sucre. Ajouter le mélange gélatine-eau. Garnir les moules et surgeler.

Crèmeux marron

250 g pâte de marron 
125 g crème de marron 
60 g beurre
10 g eau de vie de poire

Procédé :

Lisser la pâte et la crème de marron. Ajouter le beurre pommade et en dernier l'eau de vie de poire.

Garnir aussitôt les moules.

Décors

Décor en chocolat couverture, cassis et feuille or.

Blackcurrant Mont Blanc

Anglais

Recipe for 8 oval cakes

Almond and blackcurrant cake (8 oval bases)

90 g sugar
36 g honey
100 g eggs
110 g flour
4 g baking powder
90 g butter
30 g **SICOLY® blackcurrant concentrate**

Method:

Mix the sugar, honey and eggs. Add the flour and baking powder and then the melted butter and the **SICOLY® blackcurrant concentrate**.

Bake in a silicone baking tin for 10 minutes at 180°C.

Vanilla Chantilly

75 g cream
20 g icing sugar
½ vanilla pod

Method:

Make a Chantilly and fill the baking tins. Freeze.



Blackcurrant jelly

125 g water
125 g **SICOLY® blackcurrant puree**
1 vanilla pod
40 g sugar
7 g gelatine
35 g water

Method:

Boil the water, **SICOLY® blackcurrant puree**, vanilla pod and sugar. Add the gelatine-water mixture. Fill the baking tins and freeze.

Chestnut cream

250 g  chestnut paste
125 g  chestnut cream
60 g butter
10 g pear brandy

Method:

Cream together the chestnut paste and cream. Add the softened butter and then the pear brandy.

Fill the baking tins straight away.

Decorations

Chocolate couverture decoration, blackcurrant and gold leaf.