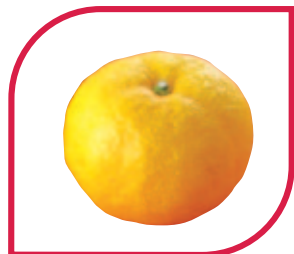




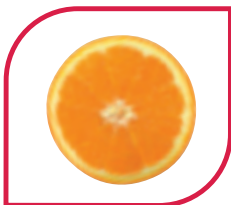
Idée recette de Jean-Jacques BORNE



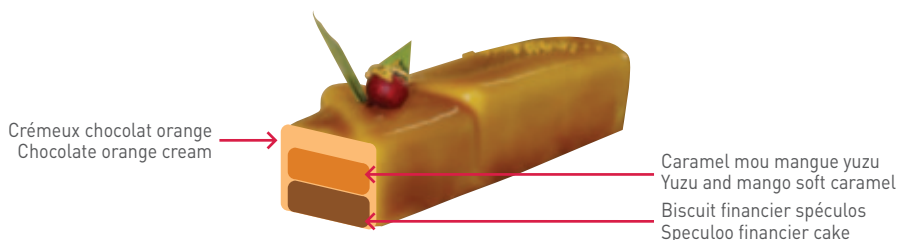
Petit gâteau, orange, caramel
et spéculos



Individual orange, caramel
and Speculoos cake



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



Petit gâteau, orange, caramel et spéculos Français

Recette pour 15 petits gâteaux

Biscuit financier spéculos

125 g poudre amandes	50 g miel
125 g sucre glace	40 g spéculos
100 g blancs d'œufs	100 g beurre noisette
40 g fécule pomme de terre	

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre.
Bien lisser et ajouter le beurre tiède.
Cuire sur plaque à 180°C pendant 20-25 mn. Faire refroidir et congeler pour facilité le découpage.

Caramel mou yuzu et mangue

50 g sucre semoule	75 g sucre semoule
100 g crème	15 g pectine NH
200 g purée de mangue SICOLY®	25 g sucre semoule
50 g jus de yuzu extra SICOLY®	

Procédé :

Faire cuire au caramel les 50 g de sucre. Décuire avec le mélange bouillant de crème, jus de yuzu extra et purée de mangue SICOLY® et les 75 g de sucre.
Ajouter le mélange sucre (25 g) et pectine et faire bouillir 2 minutes.
Couler en insert et congeler.

Crème chocolat à l'orange

100 g concentré orange SICOLY®	4 g gélatine
60 g sucre semoule	20 g eau
110 g jaunes d'œufs	340 g crème
250 g chocolat blanc	

Procédé :

Réaliser une crème anglaise avec le concentré orange SICOLY®, les jaunes et le sucre. Cuire 85°C. Ajouter le mélange eau, gélatine.
Ajouter ensuite le chocolat blanc à moitié fondu. Lisser au mixer.
Laisser légèrement refroidir pour ajouter la crème fouettée.
Utiliser aussitôt. Garnir comme l'indique le schéma.

Glaçage caramel

420 g sucre	9 g gélatine
350 g crème	45 g eau
30 g fécule pomme de terre	

Procédé :

Réaliser un caramel brun clair. Décuire avec la crème bouillante.
Ajouter la fécule et donner une ébullition.
Laisser refroidir (70-80°C) et ajouter la gélatine.
Mixer et passer au chinois.
Réserver jusqu'au lendemain.

Finitions :

Glacer les gâteaux congelés.
Décor groseille et bear grass.

Individual orange, caramel and Speculoos cake Anglais

Recipe for 15 individual cakes

Speculoo financier cake

125 g almond flour	50 g honey
125 g icing sugar	40 g Speculoo biscuits, crushed
100 g egg whites	100 g brown butter
40 g potato starch	

Method:

Combine all of the ingredients except the butter.
Ensure that it is smooth and homogenous, and add the butter.
Spread across a baking sheet and bake at 180°C for 20-25 minutes.
Leave to cool, and then freeze. This will help you when you cut it.

Yuzu and mango soft caramel

50 g caster sugar	75 g caster sugar
100 g cream	15 g pectin NH
200 g SICOLY® mango purée	25 g caster sugar
50 g SICOLY® extra yuzu juice	

Method:

Make a caramel with the 50 g of sugar. Gently add the boiling cream, SICOLY® extra yuzu juice and mango purée and 75 g of sugar mixture.
Whisk together the pectin and the remaining sugar, add to the hot mixture and boil for 2 minutes.
Pour into insert molds and freeze.

Chocolate orange cream

100 g SICOLY® orange concentrate	4 g gelatin
60 g caster sugar	20 g water
110 g egg yolks	340 g cream
250 g white chocolate	

Method:

As for a crème anglaise, heat the SICOLY® orange concentrate, the yolks and the sugar to 85°C. Bloom the gelatin in the water, and add it to the hot mixture.
Next add the half-melted chocolate. Blend together.
Allow to cool slightly then incorporate the whipped cream.
Use immediately. Assemble the cake as shown in the diagram.

Caramel glaze

420 g sugar	9 g gelatin
350 g cream	45 g water
30 g potato starch	

Method:

Make a light brown caramel. Gently add the boiling cream. Add the starch and bring to the boil.
Leave to cool (70-80°C) and add the gelatin bloomed in the water.
Blend, and pass the mixture through a chinois.
Leave to set overnight.

To finish:

Glaze the frozen cakes.
Decorate with redcurrants and beargrass.