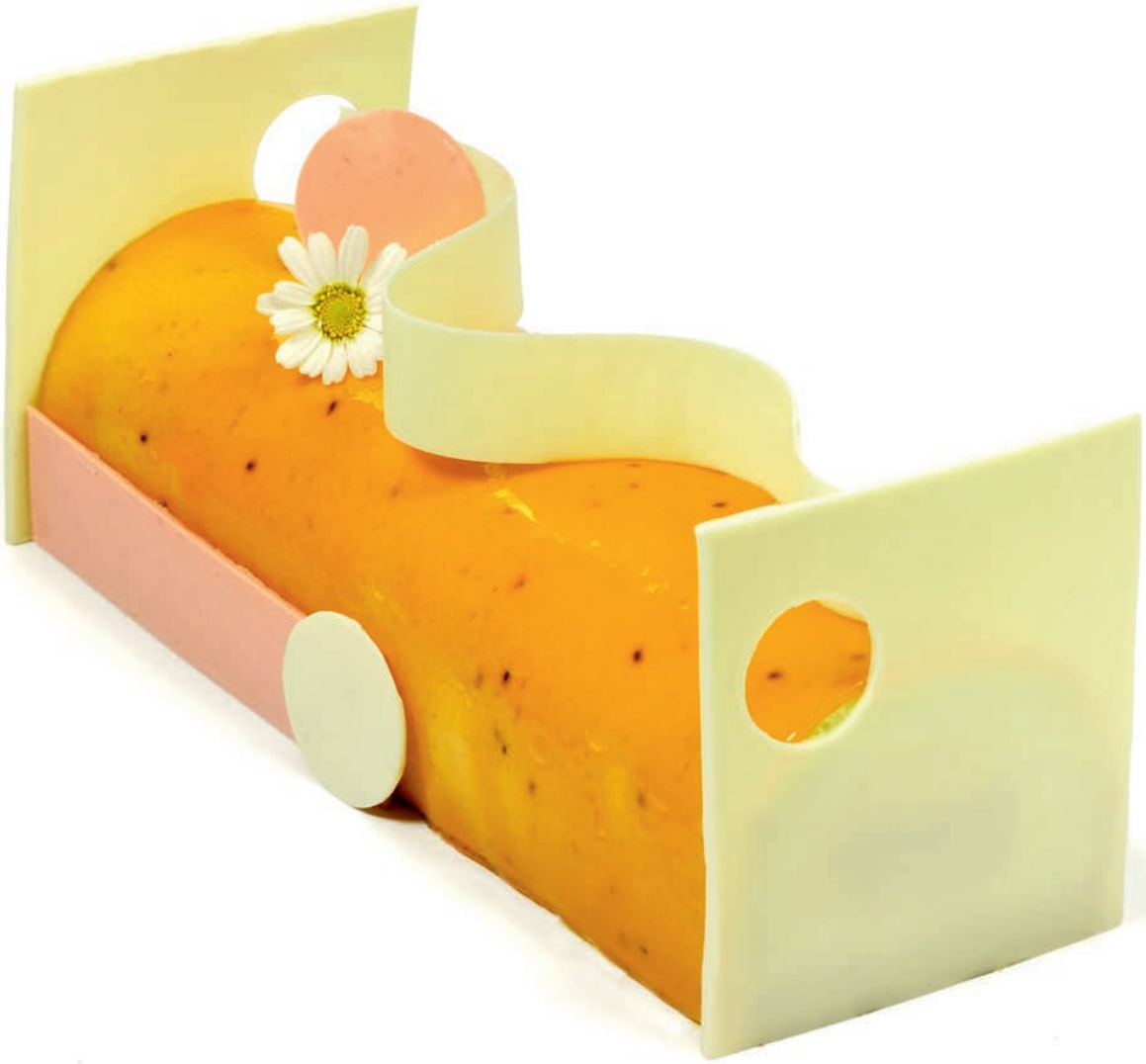
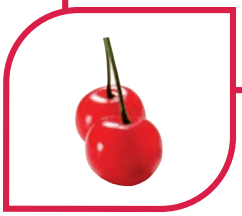
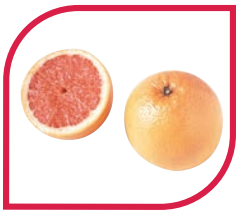




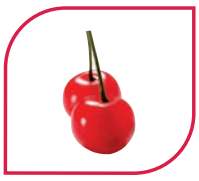
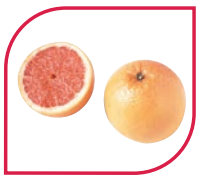
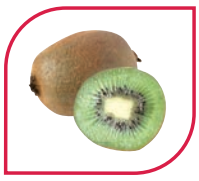
Idée recette de Jordi PUIGVERT



Fresco

Fresco

SICOLY
le Respect du Fruit

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

Fresco - bûche de Noël

Français

Recette pour 3 pièces de 25 cm chacune

Crumble

- 300 g beurre
- 300 g farine
- 360 g poudre d'amande
- 300 g sucre roux

Procédé :
Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et abaisser à une épaisseur de 7 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Réfrigérer pendant 1 heure. Couper à la taille d'un moule à bûche et cuire à 170°C dans un four à chaleur tournante pendant 16 minutes.

Pain de Gènes

- 250 g poudre d'amande
- 250 g sucre
- 160 g œufs
- 90 g jaunes d'œuf
- 150 g Maïzena®
- 175 g blancs d'œuf
- 150 g beurre fondu

Procédé :
Fouetter au Kitchen Aid la poudre d'amande avec la moitié du sucre, les œufs entiers, les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le reste du sucre. Incorporer délicatement la meringue au mélange précédent à l'aide d'une maryse. Enfin, ajouter le beurre fondu (mais froid) et mélanger à nouveau délicatement. Etaler sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et cuire pendant 15 minutes à 175°C.

Gelée aux griottes

- 500 g **purée de griottes SICOLY®**
- 200 g sucre
- 15 g pectine NH

Procédé :
Faire chauffer la **purée de griottes SICOLY®**. Ajouter ensuite le sucre mélangé à la pectine et porter à ébullition. Etaler sur le dessus du Pain de Gènes sur 0,5 cm d'épaisseur. Placer au congélateur.

Crémeux au pamplemousse

- 135 g œufs
- 135 g jaunes d'œuf
- 500 g **jus de pamplemousse rose SICOLY®**
- 95 g sucre
- 8 g feuilles de gélatine or (4 u.)
- 150 g beurre

Procédé :
Réaliser une crème anglaise avec les œufs entiers, les jaunes d'œufs, le **jus de pamplemousse rose SICOLY®** et le sucre en chauffant à 85°C. Retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine. Laisser refroidir à 35°C puis ajouter le beurre ramolli et émulsionner à l'aide d'un batteur. Verser dans des moules insert bûche de Noël et recouvrir avec le Pain de Gènes et la gelée de griottes. Placer au congélateur.

Mousse au kiwi

- 75 g **jus de bergamote SICOLY®**
- 12 g feuilles de gélatine or (6 u.)
- 425 g **purée de kiwi SICOLY®**
- 125 g meringue italienne
- 300 g crème fouettée 35 %

Procédé :
Chauffer le **jus de bergamote SICOLY®** et ajouter les feuilles de gélatine. Mélanger à la **Purée de kiwi SICOLY®** puis à la meringue italienne. Incorporer délicatement la crème semi-fouettée. Verser immédiatement dans les moules à bûche. Placer au congélateur.

Glaçage au pamplemousse

- 1000 g eau
- 400 g sucre
- 50 g glucose liquide
- 40 g pectine NH
- 40 g **jus de citron SICOLY®**
- 200 g **jus de pamplemousse rose SICOLY®**
- colorants rouges et orange à votre convenance

Procédé :
Faire chauffer l'eau et le glucose. Mélanger le sucre et la pectine, puis les verser dans l'eau. Faire bouillir pendant 1 minute en remuant. Retirer du feu et ajouter le **jus de citron SICOLY®**. Lorsque le mélange est presque froid, ajouter le **jus de pamplemousse rose SICOLY®**. Garder au réfrigérateur. Chauffer à 40-45°C et couler sur le gâteau déjà congelé.

Finition

Remplir à moitié les moules insert bûche de Noël de crémeux au pamplemousse. Recouvrir avec le Pain de Gènes recouvert de gelée de griottes. Placer au congélateur et démouler. Verser la mousse de kiwi dans le grand moule à bûche de Noël aux ¾. Insérer la préparation au pamplemousse. Recouvrir le tout avec de la mousse kiwi et placer le crumble au-dessus. Démouler et glacer avec le glaçage au pamplemousse. Décorer avec des décorations au chocolat blanc.

Fresco Yule Log

Anglais

Recipe for 3 units of 25 cm each

Crumble

- 300 g butter
- 300 g cake flour
- 360 g almond powder
- 300 g brown sugar

Method:
Mix all the ingredients and when well combined, roll out to 7 mm thick between 2 pieces of parchment paper and refrigerate for 1 hour. Cut out to the same length as the log mould and bake at 170°C in a fan oven for 16 minutes.

Pain de Gènes

- 250 g almond powder
- 250 g sugar
- 160 g whole eggs
- 90 g egg yolks
- 150 g corn starch
- 175 g egg whites
- 150 g melted butter

Method:
Mix the almond powder with half of the sugar, the whole eggs and egg yolks and mix in the Kitchen Aid using the whisk until well blanched. Meanwhile, make a meringue with the egg whites and the remaining sugar. Carefully fold the meringue into the previous mixture using a rubber spatula. Finally, add the melted (but cool) butter and mix carefully again. Spread over a tray lined with parchment paper and bake for 15 minutes at 175°C.

Cherry jelly

- 500 g **SICOLY® morello cherry purée**
- 200 g sugar
- 15 g NH pectin

Method:
Melt the **SICOLY® morello cherry purée**. Then add the sugar mixed with the pectin and bring to the boil. Pour on top of the baked Pain de Gènes sponge to a thickness of 0.5cm. Freeze.

Grapefruit creamy

- 135 g whole eggs
- 135 g egg yolks
- 500 g **SICOLY® pink grapefruit juice**
- 95 g sugar
- 8 g gold gelatin sheets (4 u.)
- 150 g butter

Method:
Make a custard with the eggs, egg yolks, **SICOLY® pink grapefruit juice** and sugar, heating to 85°C. Remove from the heat and add the gelatin sheets. Leave to cool down to 35°C and add the softened butter. Emulsify using a hand blender. Pour into insert Yule Log moulds and cover with the pain de Gènes and morello cherry jelly. Freeze.

Kiwi mousse

- 75 g **SICOLY® bergamote juice**
- 12 g gold gelatin leaves (6 u.)
- 425 g **SICOLY® kiwi purée**
- 125 g Italian meringue
- 300 g Whipped cream 35%

Method:
Heat the **SICOLY® bergamot juice** and add the gelatin leaves. Mix the previous mixture with the **SICOLY® kiwi purée** and then with the Italian meringue. Fold in the semi-whipped cream delicately. Use immediately, pouring into the Yule Log moulds. Freeze.

Grapefruit glazing

- 1000 g water
- 400 g sugar
- 50 g liquid glucose
- 40 g NH Pectin
- 40 g **SICOLY® lemon juice**
- 200 g **SICOLY® pink grapefruit juice**
- Red and orange colouring as needed

Method:
Warm the water and glucose. Combine the sugar and pectin and then pour into the water. Boil for 1 minute, stirring. Remove from the heat and add the **SICOLY® lemon juice**. When almost cold, add the **SICOLY® pink grapefruit juice**. Place in the fridge. Heat to 40°-45°C and pour onto the previously frozen cake.

Finishing

Half-fill the Yule Log insert moulds with the grapefruit creamy. Then cover with the Pain de Gènes sponge and morello cherry jelly. Freeze and remove from the moulds. Pour the kiwi mousse into the large Yule Log mould until ¾ full. Add the grapefruit preparation. Cover with some more kiwi mousse and place the crumble on top to cover. Freeze. Remove from the moulds and glaze with the grapefruit glazing, Decorate with white chocolate decorations.

day on mars