

SICOLY DEMO

January 23rd 2023

Guillaume
Abrevoir



TARTELETTE ABRICOT, VANILLE ET PÉCAN

Apricot, vanilla and pecan nut tartlet



Pâte sablée vanille :

1000 g farine T55	20 g sel
600 g beurre	120 g oeufs
375 g sucre glace	2 gousses vanille
125 g poudre d'amande blanche fine	

Procédé :

Réaliser un sablage avec la farine, le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande fine et le sel. Ajouter les oeufs et la vanille.
Réserver au froid pour le fonçage.

Brunoise d'abricots poêlés :

130 g brunoise d'abricots
20 g cassonade
1 zeste de citron vert

Procédé :

Une fois froid, mixer le confit de base, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et onctueuse.
Mélanger ensuite avec la brunoise d'abricots poêlés.
Réserver pour le montage.

Biscuit vanille :

324 g oeufs	25 g poudre à crème
131 g jaunes d'oeufs	262 g sucre
262 g poudre d'amande blanche	1 gousse vanille
25 g miel	

Procédé :

Dans une cuve de batteur, monter ensemble tous les ingrédients pendant 10 minutes environ.
Enfourner à 175°C lentille pendant 10 min.

Crème légère vanille :

1000 g crème 33% MG	66 g sucre
200 g mascarpone	10 g gélatine
2 gousses vanille	60 g eau

Procédé :

Chauffer une partie de la crème avec la vanille et le sucre à 70°C. Ajouter la gélatine préalablement fondue dans l'eau.
Ajouter ensuite le reste de la crème et le Mascarpone. Mixer puis réserver au froid pendant minimum 12 heures.

Confit d'abricot en morceaux :

250 g purée d'abricot SICOLY®	58 g glucose
100 g jus de passion SICOLY®	72 g sucre
1 gousse vanille	7 g pectine NH

Procédé :

Dans une casserole, chauffer ensemble à 45°C, la purée abricots, la purée de passion, la gousse de vanille et le glucose. Ajouter ensuite le sucre et la pectine préalablement mélangé.
Cuire ensuite jusqu'à l'obtention d'une légère ébullition.
Réserver au froid.

Praliné de pécan :

550 g amande entière	100 g eau
250 g noix de pécan	120 g glucose
300 g sucre	Fleur de sel

Procédé :

Torréfier les fruits secs à 150°C pendant environ 15 minutes.
Cuire un caramel blond avec l'eau, le sucre et le glucose puis réserver au froid.
Une fois l'ensemble des éléments froid, dans un Blender, mixer ensemble les fruits secs et le caramel.
Ajouter la fleur de sel et corriger la texture avec un peu d'huile si nécessaire.
Réserver pour le montage.

MONTAGE ET FINITIONS :

Détailler le biscuit vanille pour tapisser le fond de tarte. Lisser ensuite le reste avec le confit abricots en morceaux.
Obturer ensuite avec une opaline en chocolat blanc.
Au batteur faire foisonner la crème vanille jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et souple. Pocher celle-ci sur la tartelette puis à l'aide d'une cuillère parisienne, venir créer une cavité. Pocher un peu de praliné pécan à l'intérieur.
Décorer avec des morceaux de noix de pécan caramélisés.

TARTELETTE ABRICOT, VANILLE ET PÉCAN

Apricot, vanilla and pecan nut tartlet



Vanilla sweet dough :

1000 g T55 flour
600 g butter
375 g icing sugar
125 g fine white almond powder
20 g salt
120 g eggs
2 vanilla pods

Method :

Mix together the flour, butter, icing sugar, almond powder and salt. Add the eggs and vanilla.
Store in the fridge before shaping.

Sauteed apricot brunoise :

130 g apricot brunoise
20 g brown sugar (cassonade)
1 lime zest

Method :

Once cold, mix the apricot confit until smooth. Mix with the apricot brunoise.
Set aside before the assembly.

Vanilla biscuit :

324 g eggs
131 g egg yolks
262 g blanched almond powder
25 g honey
25 g custard cream
262 g sugar
1 vanilla pod

Method :

Process all the ingredients in a mixer for about 10 minutes.
Bake at 175°C for 10 minutes.

Vanilla light cream :

1000 g 33% fat cream
200 g mascarpone
2 vanilla pods
66 g sugar
10 g gelatin
60 g water

Method :

Heat part of the cream with sugar and vanilla pod at 70°C. Add the melted gelatin.
Add the rest of the cream and the mascarpone.
Mix and store in the fridge for a minimum of 12 hours.

Apricot confit with chunks :

250 g SICOLY® apricot purée
100 g SICOLY® passion juice
1 vanilla pod
58 g glucose
72 g sugar
7 g NH pectin

Method :

In a saucepan, heat to 45°C the SICOLY apricot purée and passion fruit juice, glucose and vanilla pod. Add the sugar and pectin, previously mixed together.
Bring the mix to a slight boil.
Store in the fridge.

Pecan praliné :

550 g whole almond
250 g pecan nut
300 g sugar
100 g water
120 g glucose
Fleur de sel

Method :

Roast the nuts at 150°C for 15 minutes.
Prepare a caramel with water, sugar and glucose. Store in the fridge.
Once all the ingredients are cold, mix together in a food processor.
Add some fleur de sel.
Adjust the texture with some oil if necessary.
Store in the fridge.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Cut out the vanilla biscuit to place at the bottom of the tartlet. Smoothen with some apricot confit.
Place a thin white chocolate disk.
Whip the cream until smooth and fluffy. Pipe on top of the tartlet. With a melon spoon, create a hole to pipe the pecan praliné in.
Decorate with some roasted pecan nut pieces.

INDIVIDUEL POIRE ET DULCEY

Pear and Dulcey monoportion

Pâte sablée chocolat :

850 g sucre glace	20 g sel
250 g poudre d'amande extra fine	1950 g farine
1300 g beurre	150 g cacao

Procédé :

Dans la cuve du batteur, sabler ensemble le sucre glace, la poudre d'amande fine, le beurre, le sel, la farine et le cacao. Ajouter ensuite les oeufs et réserver.

Une fois froid, détailler des fonds de 4cm de diamètre et cuire à 150°C pendant 16 minutes.

Biscuit chocolat sans farine :

450 g oeufs	15 g levure chimique
135 g sucre inverti	65 g cacao en poudre
70 g sucre	2 g fleur de sel
210 g crème	70 g pâte de cacao
225 g farine	140 g beurre
165 g poudre de noisette	

Procédé :

Faire fondre ensemble le beurre et la pâte de cacao.

Dans la cuve du batteur, monter ensemble les oeufs, le sucre, le sucre inverti et la crème. Ajouter la farine, la poudre d'amande, la levure chimique, la fleur de sel et le cacao.

Ajouter le mélange beurre et pâte de cacao puis cuire en flexipan pendant environ 10 minutes à 170°C.

Réserver au froid puis détailler des palets de 4cm.

Confit de poire :

2000 g purée de poire Williams SICOLY®	
334 g glucose	40 g pectine NH
1 gousse de vanille	10 g jus de citron
416 g sucre	

Procédé :

Chauffer la purée de poire Williams SICOLY®, le glucose et la vanille à 45°C.

Ajouter le mélange pectine et sucre, puis cuire à ébullition.

Ajouter le jus de citron, puis réserver au froid pour montage.

Ganache montée chocolat Dulcey :

450 g crème	650 g chocolat Dulcey
50 g glucose	1200 g crème froide
50 g sucre inverti	

Procédé :

Chauffer ensemble, la première partie de la crème, le glucose et le sucre inverti.

Verser sur le chocolat blond et réaliser une émulsion. Ajouter la crème froide, puis mixer. Réserver au froid pour le montage.

MONTAGE ET FINITIONS :

Sur une pâte sablée, disposer un fond de biscuit ajouré.

Pocher du confit poire préalablement mixé. Refermer avec une opaline en chocolat dulcey.

Monter la ganache montée puis pocher en couches successives dans le principe d'un mille-feuille.

Chocolate sweet dough :

850 g icing sugar	20 g salt
250 g extra fine almond powder	1950 g flour
1300 g butter	150 g cocoa

Method :

In the bowl of a food processor, mix together the icing sugar, almond powder, butter, salt, flour and cocoa. Add the eggs and set aside.

Once cold, cut out into 4cm diameter tartlet tins.

Cook at 150°C for 16 minutes.

Flourless chocolate biscuit :

450 g eggs	15 g baking powder
135 g inverted sugar	65 g cocoa powder
70 g sugar	2 g fleur de sel
210 g cream	70 g cocoa paste
225 g flour	140 g butter
165 g hazelnut powder	

Method :

Melt together the butter and cocoa paste.

In the bowl of a food processor, whip the eggs with sugar, inverted sugar and cream. Add the flour, almond powder, baking powder, fleur de sel and cocoa powder. Add the melted butter and cocoa paste.

Bake into a flexipan sheet for 10 minutes at 170°C.

Store in the fridge and cut out into 4cm disks.

Pear confit :

2000 g SICOLY® Williams pear purée	
334 g glucose	40 g NH pectin
1 vanilla pod	10 g lemon juice
416 g sugar	

Method :

Heat the SICOLY® Williams pear purée, glucose and vanilla at 45°C. Add the pectin and sugar, previously mixed together and bring to a boil.

Add the lemon juice and store in the fridge before assembly.

Dulcey whipped ganache :

450 g cream	650 g Dulcey chocolate
50 g glucose	1200 g cold cream
50 g inverted sugar	

Method :

Heat together the first part of the cream, glucose and inverted sugar.

Pour onto the dulcey chocolate and emulsify. Add the cold cream and mix.

Store in the fridge before assembly.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Carve some holes into the biscuit disk and place onto the tartlet tin.

Blend the pear confit before pipping into the holes. Close with a thin Dulcey chocolate disk.

Whip the ganache and pipe into multiple layers as in a mille-feuille.