



SICOLY DEMO

January 22nd 2023



Stéphane Arrête

LA POMME VERTE, CORIANDRE ET CITRON CONFIT (SANS GLUTEN)

Green apple, cilantro and candied lemon (Gluten-free)

Gel pomme verte :

720 g purée de pomme verte SICOLY®

480 g eau
90 g sucre semoule
10 g agar agar

Procédé :

Chauffer la purée de pomme verte SICOLY® avec l'eau et le sucre. Ajouter l'agar agar et porter à ébullition.

Laisser refroidir avant de mixer au robot et réserver en poche.

Sponge cake coriandre et citron :

530 g oeufs
80 g sucre semoule

200 g purée de pomme verte SICOLY®
180 g farine de maïs

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients et mettre en siphon avec 3 cartouches de gaz. Graisser un verre en plastique et cuire au micro-ondes 30 secondes environ.

Citron confit :

5 pièces citron jaune non-traité
450 g sucre semoule

500 g eau/jus de citron
50 g glucose

Procédé :

Trancher les citrons et blanchir trois fois.

Cuire à feu doux les tranches de citron dans le mélange sucre, eau / jus de citron et glucose.

Espuma pomme verte et coriandre :

200 g purée de pomme verte SICOLY®

20 g sucre glace

50 g Proespuma Sosa
15 g coriandre fraîche

Procédé :

A froid, faire infuser la coriandre dans la purée de pomme verte SICOLY® toute une nuit.

Le lendemain, chinoiser et mélanger avec le proespuma et le sucre glace. Mettre en siphon avec deux cartouches.

Bâtonnet pomme verte :

Procédé :

Tailler une pomme verte fraîche en tranches fine à l'aide d'une mandoline et détailler en bâtonnets. Réserver dans de l'eau citronnée.

Crumble coriandre :

100 g beurre
80 g sucre cassonade
30 g coriandre fraîche hachée

100 g farine de maïs
100 g royaltine
2 g fleur de sel

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur.

Cuire pendant 10 minutes à 165°C.

Green apple jelly :

720 g SICOLY® green apple purée

480 g water
90 g caster sugar
10 g agar agar

Method :

Heat the SICOLY® green apple purée with water and sugar. Add the agar agar and bring to a boil.

Leave to cool down before mixing and place into a piping bag.

Lemon and cilantro spongecake :

530 g eggs
80 g caster sugar

200 g SICOLY® green apple purée
180 g corn flour

Method :

Process all the ingredients and place into a siphon with 3 gas capsules.

Grease a plastic glass and bake in the microwave for about 30 seconds.

Candied lemon :

5 pieces of lemon
450 g caster sugar

500 g water / lemon juice
50 g glucose

Method :

Slice the lemons and blanch three times.

On a low heat, cook the lemon slices inside the water / lemon juice, sugar and glucose mix.

Green apple and cilantro espuma :

200 g SICOLY® green apple purée

20 g icing sugar

50 g Proespuma Sosa
15 g fresh cilantro

Method :

Cold mix the SICOLY® green apple purée and cilantro and leave to infuse overnight.

The next day, finely sieve and mix with the proespuma and icing sugar. Place in a siphon with two gas capsules.

Green apple strip :

Method :

Finely slice a fresh green apple with a mandolin and cut into strips. Place into water with lemon juice before use.

Cilantro crumble :

100 g butter
80 g brown sugar (cassonade)
30 g chopped fresh coriander

100 g corn flour
100 g royaltine
2 g fleur de sel

Method :

Process all the ingredients in a processor.

Bake for 10 minutes at 165°C.

LA POIRE WILLIAMS, ÉPICES DOUCES ET GINGERBEER (SANS GLUTEN)

Williams pear, spices and vanilla (Gluten-free)

Poire pochée au gingembre et vanille :

10 pièces poire Williams	200 g sucre semoule
40 g gingembre frais	1500 g eau
2 gousse vanille Madagascar	

Procédé :

Peler et couper les poires en quartier. Eplucher et tailler le gingembre en rondelles.
Pocher les poires et le gingembre dans le sirop vanillé.

Gel poire Williams :

720 g purée de poire Williams SICOLY®

480 g eau	1 gousse de vanille de Madagascar
90 g sucre semoule	10 g agar agar

Procédé :

Chauffer la purée de poire Williams SICOLY® avec l'eau et le sucre. Ajouter l'agar agar et porter à ébullition.
Laisser refroidir avant de mixer au robot et réserver en poche.

Espuma poire Williams :

500 g purée de poire Williams SICOLY®

20 g sucre glace	50 g Proespuma Sosa
	15 g coriandre fraîche

Procédé :

A froid, faire infuser la coriandre dans la purée de pomme verte SICOLY toute une nuit.
Le lendemain, chinoiser et mélanger avec le proespuma et le sucre glace.
Mettre en siphon avec deux cartouches.

Bulle de gingerbeer et gin :

500 g gingerbeer
50 g gin
20 g sucre emul

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients et buller avec la machine à bulle.

Croquant aux épices douces :

100 g beurre	8 g poudre de cardamome
80 g cassonade	2 gousses de vanille
100 g royaltine	2 g cannelle en poudre
100 g farine de maïs	

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur.
Cuire en plaque pendant 10 minutes à 165°C.

Ginger and vanilla poached pear :

10 fresh Williams pear	200 g caster sugar
40 g fresh ginger	1500 g water
2 Madagascar vanilla pod	

Method :

Peel and dice the pears. Peel and slice the ginger.
Poach the pear with the ginger slices into the vanilla syrup.

Williams pear jelly :

720 g SICOLY® Williams pear purée

480 g water	1 Madagascar vanilla pod
90 g caster sugar	10 g agar agar

Method :

Heat the SICOLY® Williams pear purée with water and sugar. Add the agar agar and bring to a boil.
Leave to cool down before mixing and place into a pipping bag.

Williams pear espuma :

500 g SICOLY® Williams pear espuma

20 g icing sugar	50 g Proespuma Sosa
	15 g coriandre fraîche

Method :

A froid, faire infuser la coriandre dans la purée de pomme verte SICOLY toute une nuit.
Le lendemain, chinoiser et mélanger avec le proespuma et le sucre glace.
Mettre en siphon avec deux cartouches.

Gingerbeer and gin bubble :

500 g gingerbeer
50 g gin
20 g sucre emul

Method :

Mix all the ingredients together and make a bubble with a bubble machine.

Sweet spices biscuit :

100 g butter	8 g powdered cardamom
80 g brown sugar (cassonade)	2 vanilla pods
100 g royaltine	2 g powdered cinnamon
100 g corn flour	

Method :

Process all the ingredients in a processor.
Bake for 10 minutes at 165°C.