



Idée recette de Sébastien Lesage

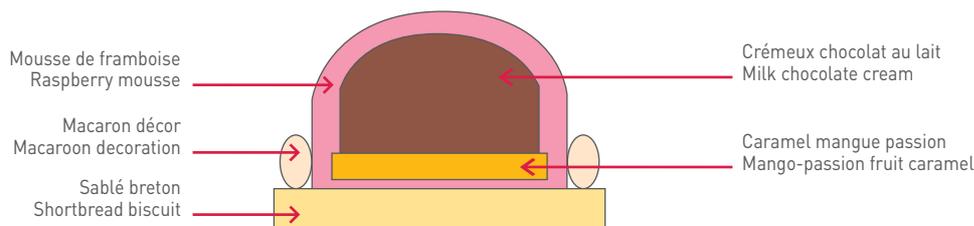
Couleur framboise



**SICOLY**  
le Respect du Fruit



Idée recette de Sébastien LESAGE   
Pâtisserie Confiserie Lesage - Annemasse - FRANCE



## Couleur framboise

Français

Recette pour trois demi-sphères de 4 personnes

### Sablé breton citron vert

500 g farine T45                      50 g levure chimique  
10 g sel                                  150 g jaunes d'œuf  
350 g sucre                              325 g beurre  
6 g **zeste de citron vert vermicelle SICOLY®**

#### Procédé :

Mélanger tous les ingrédients ensemble (ni trop longtemps, ni trop vite), puis détailler des cercles (diamètre de 14 cm) et cuire au four à 160°C pendant 20 minutes.

### Crèmeux chocolat lait-citron vert

190 g crème liquide                      55 g jaunes d'œuf  
35 g sucre                                  114 g chocolat au lait  
3 g gélatine                                18 g eau  
3 g **zeste de citron vert vermicelle SICOLY®**

#### Procédé :

Chauffer la crème. Mélanger le sucre avec les jaunes, ajouter les zestes et verser sur la crème chaude. Cuire à 85°C puis verser sur le chocolat et mixer ensemble. Couler ensuite en demi-sphère de diamètre 8 cm, soit 120 g par demi-sphère.

### Caramel mangue-passion

260 g sucre                                500 g glucose  
155 g crème                                500 g **purée de passion SICOLY®**  
300 g **purée de mangue SICOLY®**    4 g fleur de sel  
320 g beurre

#### Procédé :

Faire un caramel puis déglacer avec la crème et les **purées de passion et de mangue SICOLY®** puis recuire à 106°C. Verser sur la fleur de sel. Lorsque le caramel atteint la température de 35°C, ajouter le beurre, mixer ensemble et dresser entre deux disques de biscuit chocolat sans farine.

### Mousse framboise

250 g **purée de framboise SICOLY®**  
175 g meringue italienne                      8 g gélatine  
48 g eau    250 g crème fouettée

#### Procédé :

Tiédifier légèrement la **purée de framboise SICOLY®** puis ajouter la gélatine fondue, mélanger avec la meringue italienne et enfin la crème fouettée. Monter en demi-sphère (diamètre 12 cm).

### Montage et finition :

Dresser la mousse framboise dans la demi-sphère, lisser les bords puis ajouter l'insert chocolat et le caramel de mangue-passion, ajouter à nouveau de la mousse framboise et lisser.  
Passer au surgélateur, puis démouler et glacer avec un glaçage rouge, puis poser sur le sablé breton citron vert. Décorer avec **framboise SICOLY®**, feuilles argent et macarons blancs.

## Couleur framboise

Anglais

Recipe for three half-spheres of 4 portions

### Lime shortbread biscuit

500 g flour T45                              50 g baking powder  
10 g salt                                        150 g egg yolks  
350 g sugar                                  325 g butter  
6 g **SICOLY® lime strip zest**

#### Method:

Mix together all ingredients (not for too long or too high-speed), then cut out circles of 14 cm diam. Bake in the oven at 160°C for 20 minutes.

### Milk chocolate-lime cream

190 g single cream                              3 g **SICOLY® lime strip zest**  
55 g egg yolks                                  35 g sugar  
114 g milk chocolate                              3 g gelatine  
18 g water

#### Method:

Heat the cream. Mix together sugar and egg yolks, add the zest and pour onto the hot cream. Cook at 85°C then pour onto the chocolate and mix together. Pour into 8cm diam. half-spheres, allowing 120 g per half-sphere.

### Mango-passion fruit caramel

260 g sugar                                      500 g glucose  
155 g cream                                      500 g **SICOLY® passion fruit puree**  
300 g **SICOLY® mango puree**                      4 g sea salt flakes  
320 g butter

#### Method:

Make a caramel and deglaze with the cream and the **SICOLY® passion fruit and mango purees**, then reheat to 106°C. Pour over the sea salt flakes. When the caramel reaches 35°C, add the butter, mix together and place between two flourless chocolate sponge discs.

### Raspberry mousse

250 g **SICOLY®raspberry puree**  
175 g Italian meringue                              8 g gelatine  
48 g water    250 g whipped cream

#### Method:

Gently warm the **SICOLY® raspberry puree** then add the melted gelatine, mix with the Italian meringue and finally, the whipped cream. Place in 12 cm half-spheres.

### Decoration and finishing:

Place the raspberry mousse in the half-sphere, smooth the sides and add the chocolate insert and the mango-passion fruit caramel, add more raspberry mousse and smooth over.  
Place in deep freeze then unmould and glaze with red topping, then place on the lime shortbread biscuit. Decorate with **SICOLY® raspberry**, silver leaves and white macarons.