



Idée recette de Jordi Puijver



Entremet pêche de vigne et framboise

Blood peach and raspberry entremet



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



Pêches de vignes pochées
Poached blood peach
Gelée mousseuse à la framboise
Raspberry jelly mousse

Nappage framboise
Raspberry topping
Mousse pêche de vigne
Blood peach mousse
Génoise chocolat blanc-ramboise
White chocolate & raspberry genoise

Entremet pêche de vigne et framboise

Français

Blood peach and raspberry entremet

Anglais

Pour 2 entremets de 22 cm ø

Génoise chocolat blanc-ramboise (40x60)

300 g Chocolat blanc	240 g Beurre
150 g Jaune d'œuf	10 g Citron zeste semoule SICOLY®
250 g Blanc d'œuf	200 g Sucre
120 g Farine	100 g Framboise entières SICOLY®

Procédé :
Mélangez le beurre ramolli et le chocolat blanc fondu (pas trop chaud). Disposez ce mélange dans le batteur et mélanger avec le batteur plat. Incorporez les jaunes et mélangez jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Réalisez une meringue avec les blancs et le sucre. Mélangez délicatement la meringue au mélange précédent en utilisant une maryse. Puis ajoutez délicatement la farine et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Étalez le mélange obtenu sur une plaque et faites cuire au four à convection à 180°C pendant 10 minutes.

Pêches de vigne pochées

24 Quartiers de pêche de vigne SICOLY®	50 g Beurre
75 g Miel	40 g Jus de citron jaune SICOLY®
1 Vanille (gousse-graines)	15 g Thym frais
100 g Eau	

Procédé :
Mettez tous les ingrédients sauf les pêches dans une casserole et faites cuire pendant 2 minutes à feu doux. Ajoutez les quartiers de pêche et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les pêches soient tendres. Laissez refroidir.

Mousse pêche de vigne

500 g Purée de pêches de vigne SICOLY®	5 Feuilles de gélatine
100 g Meringue italienne	300 g Crème fouettée

Procédé :
Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Chauffez une petite quantité de purée de pêche de vigne SICOLY® et ajoutez-y les feuilles de gélatine, puis ajoutez le reste de purée. Mélangez la meringue italienne au mélange de purée et feuilles de gélatine. Ensuite, incorporez délicatement la crème fouettée à la préparation précédente.

Gelée mousseuse à la framboise

400 g Purée de Framboise SICOLY®
100 g Sirop simple (50%)
5 Feuilles de gélatine

Procédé :
Chauffez le sirop et ajoutez les feuilles de gélatine, préalablement trempées dans l'eau froide. Ajoutez la purée de framboise SICOLY® et laissez prendre légèrement. Montez la préparation au batteur jusqu'à ce qu'elle triple de volume. Disposez cette préparation dans un cercle de 18 cm de ø et de 0,7 cm de hauteur.

Nappage framboise

1000 g Eau	240 g Sucre
40 g Pectine NH	40 g Solution acide (50%)
150 g Purée de framboise SICOLY®	QS Colorant rouge

Procédé :
Mélangez le sucre et la pectine. Chauffez l'eau à 40°C et ajoutez le mélange de sucre et pectine. Portez à ébullition. Enlevez du feu et ajoutez la solution d'acide citrique. A 40°C, ajoutez la purée de framboise SICOLY®.

Dressage

Découpez un cercle de 18 cm de ø dans la génoise chocolat blanc-ramboise. Versez 1 cm de mousse pêche de vigne et ajoutez ensuite les quartiers de pêche pochés. Surgezlez l'ensemble. Recouvrez un cercle de 20 cm de ø avec du film étirable. Disposez la mousse pêche de vigne dans le cercle jusqu'à la moitié et insérez le disque de gelée mousseuse à la framboise. Remettez 1 cm de mousse et finissez avec la base de génoise chocolat blanc-ramboise et les quartiers de pêche de vigne. Faites pression pour homogénéiser le montage. Surgezlez. Une fois bien congelé, retirez le film. Appliquez le nappage à 35°C. Décorez avec du chocolat et des fruits frais.

Makes two 22 cm entremets ø

White chocolate & raspberry genoise (40x60)

300 g White chocolate	240 g Butter
150 g Egg yolks	10 g SICOLY® grated lemon zest
250 g Egg whites	200 g Sugar
120 g Flour	100 g SICOLY® whole raspberries

Method:
Mix together the softened butter and melted white chocolate (avoid overheating). Pour the mixture into a mixer and mix with the paddle attachment. Incorporate the egg yolks and beat until a smooth texture is obtained. Make up a meringue mixture with the egg whites and sugar. Using a plastic spatula, gently mix together the meringue and the previously made mixture. Then fold in the flour and mix until smooth. Spread the mixture over an oven tray and bake in a convection oven at 180°C for 10 minutes.

Poached blood peach

24 SICOLY® blood peach quarters.	50 g Butter
75 g Honey	40 g SICOLY® lemon juice
1 Vanilla pod, opened and scraped	15 g Fresh thyme
100 g Water	

Method:
Place all the ingredients except for the peaches in a pan and cook for 2 minutes over a gentle heat. Add the peach quarters and continue cooking until the peaches are soft. Leave to cool.

Blood peach mousse

500 g SICOLY® blood peach purée	5 Gelatine leaves
100 g Italian meringue	300 g Whipped cream

Method:
Soak the gelatine leaves in very cold water. Warm up a small quantity of the SICOLY® blood peach purée and add the leaf gelatine, then add the remaining purée. Mix the Italian meringue into the purée and gelatine leaf mixture. Then carefully mix the whipped cream into the above preparation.

Raspberry jelly mousse

400 g SICOLY® raspberry purée
100 g Basic syrup (50%)
5 Gelatine leaves

Method:
Warm up the syrup and add the gelatine leaves, previously soaked in cold water. Add the SICOLY® raspberry purée and leave to set slightly. Beat the preparation in a mixer until it reaches three times its initial volume. Arrange the preparation in a circle 18 cm across and 0.7 cm thick.

Raspberry topping

1000 g Water	400 g Sugar
40 g NH pectin	40 g Citric acid solution (50%)
150 g SICOLY® raspberry purée	Red colouring as needed

Method:
Mix the sugar and pectin together. Heat the water to 40°C and then add the sugar and pectin mixture. Bring to the boil. Remove from the heat and add the citric acid solution. When at 40°C, add the SICOLY® raspberry purée.

Finishing

Cut the white chocolate and raspberry genoise into an 18 cm circle. Pour over a 1 cm layer of blood peach mousse and then add the poached peach quarters. Freeze. Cover a 20 cm circle with cling film. Arrange the blood peach mousse in the circle up to half way and insert the round of raspberry jelly mousse. Add another 1 cm of blood peach mousse and finish with the white chocolate and raspberry genoise base and blood peach quarters. Apply pressure to ensure a firm assembly. Freeze. When thoroughly frozen, remove the cling film. Apply the topping at 35°C. Decorate with chocolate and fresh fruit.