

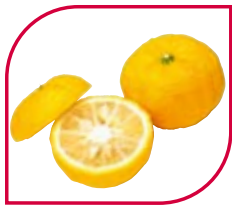


Idée recette de Jean-Jacques BORNE

*Financier carotte,
"hot juice" Yuzu,
gingembre, carotte*

*Carrot financier,
"hot juice" Yuzu,
ginger, carrot*

SICOLY
le Respect du Fruit



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
 Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Financier carotte, "hot juice" Yuzu, gingembre, carotte

Français

Recette pour 20 financiers

Financier carotte

160 g beurre
 140 g sucre glace
 140 g poudre d'amandes
 140 g **purée de carotte SICOLY®**
 120 g jaunes d'œufs
 55 g œufs
 80 g farine
 40 g féculé
 4 g levure chimique
 100 g blancs d'œufs
 40 g sucre semoule
 200g **coulis de framboise extra SICOLY®**

Procédé :

Faire mousser le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amandes.
 Mélanger la **purée de carotte SICOLY®**, les jaunes d'œufs et l'œuf.
 Ajouter le mélange petit à petit.
 Incorporer ensuite la farine, la féculé et la levure.
 Faire monter les blancs avec le sucre.
 Ajouter le mélange petit à petit.
 Mettre en moules cannelés et cuire 15 à 20 minutes à 170 °C.
 Démouler.

Hot Juice

300 g **purée de carotte SICOLY®**
 80 g **jus de Yuzu extra SICOLY®**
 5 g pulpe de gingembre frais
 50 g sucre semoule

Procédé :

Mélanger à froid la **purée de carotte SICOLY®**, le **jus de Yuzu extra SICOLY®** et les autres ingrédients.

Décorations et finitions

Givrer le verre avec du sirop et de la poudre de framboise.
 Vider le jus et faire couler le **coulis de framboise extra SICOLY®**.
 Mettre en suspension le financier carotte.
 Décorer avec des carottes.

Carrot financier, "hot juice" Yuzu, ginger, carrot

Anglais

Recipe for 20 financiers

Carrot financier

160 g butter
 140 g icing sugar
 140 g ground almonds
 140 g **SICOLY® carrot puree**
 120 g egg yolks
 55 g eggs
 80 g flour
 40 g starch
 4 g baking powder
 100 g egg whites
 40 g caster sugar
 200g **SICOLY® extra raspberry coulis**

Method:

Beat together the softened butter, sugar and ground almonds until light and frothy.
 Mix the **SICOLY® carrot puree** together with the egg yolks and egg.
 Gradually add the mixture.
 Then add the flour, starch and baking powder.
 Whisk the egg whites with the sugar and gradually fold into the mixture.
 Pour into fluted molds and cook for 15 to 20 minutes at 170°C.
 Unmold.

Hot Juice

300 g **SICOLY® carrot puree**
 80 g **SICOLY® extra Yuzu juice**
 5 g fresh ginger pulp
 50 g caster sugar

Method:

Mix together the cold **SICOLY® carrot puree** and **SICOLY® extra Yuzu juice** together with the other ingredients.

Decoration and finishing

Frost the glass with raspberry syrup and raspberry powder.
 Put the mixture in the glass and pour in the **SICOLY® extra raspberry coulis**.
 Place the carrot financier in suspension in the liquid.
 Decorate with carrots.