



Idée recette de Jordi Puijvert



Indulgence

Indulgence



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



## Indulgence

### Français

#### Panna cotta chocolat au lait & Baileys

250 g Crème	100 g Lait
150 g Baileys	2 g Carraghénane iota
200 g Chocolat noir au café	100 g Sucre

##### Procédé :

Portez à ébullition le mélange lait, Baileys, crème, sucre et carraghénane iota tout en remuant. Retirez du feu et versez sur le chocolat fondu. Utilisez sans attendre.

#### Banane caramélisée

200 g Sucre	75 g Eau
40 g Glucose liquide	200 g Banane
50 g Beurre	50 g Eau

##### Procédé :

Chauffez le sucre avec l'eau et le glucose liquide afin d'obtenir une sauce caramel de couleur ambrée. Retirez du feu et ajoutez le reste d'eau. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

Ajoutez le beurre. Une fois le beurre fondu, ajoutez la banane coupée en petits morceaux. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la banane devienne tendre. Laissez refroidir.

#### Gelée passion & banane

300 g Purée de fruits de la passion SICOLY®	200 g Sauce banane caramélisée
25 g Gelcrem à froid Sosa	

##### Procédé :

Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.

#### Mousse banane

430 g Purée non sucrée de banane SICOLY®	40 g Jus de citron SICOLY®
135 g Meringue italienne	300 g Crème fouettée
7 Feuille de gélatine 180 Bloom	

##### Procédé :

Mélangez le jus de citron SICOLY® avec les feuilles de gélatine réhydratées et chauffez au micro-ondes. Ajoutez la purée non sucrée de banane SICOLY® et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez la meringue italienne et incorporez la crème fouettée. C'est prêt.

#### Caviar café & Baileys

150 g Café expresso	50 g Baileys
50 g Eau	2,5 g Agar-agar
1 L Huile de tournesol	

##### Procédé :

Mélangez les ingrédients et portez à ébullition en mélangeant. Versez l'huile de tournesol dans un récipient et faites refroidir jusqu'à 10°C. À l'aide d'une seringue, faites tomber des petites gouttes du mélange dans l'huile et laissez les dedans pendant 2 minutes. Rincez à l'eau chaude et utilisez.

#### Dressage

Placez la panna cotta chocolat & Baileys dans le fond d'une verrine et laissez prendre. Puis inclinez la verrine, placez ensuite la gelée de fruits de la passion à côté de la mousse banane puis y insérer des morceaux de bananes caramélisées et déposez la mousse banane au-dessus de la panna cotta afin d'avoir un rendu légèrement incliné. Déposez sur le dessus un peu de caviar café & Baileys.

## Indulgence

### Anglais

#### Milk chocolate & Baileys panna cotta

250 g Cream	100 g Milk
150 g Baileys	2 g Iota carrageenan
200 g Black chocolate with coffee	100 g Sugar

##### Method:

Mix the milk, Baileys, cream, sugar and Iota carrageenan and cook until boiling point, stirring constantly. Remove from the heat, pour over the melted chocolate and use immediately.

#### Caramelized banana

200 g Sugar	75 g Water
40 g Liquid glucose	200 g Banana
50 g Butter	50 g Water

##### Method:

Cook the sugar with the water and liquid glucose until a dark caramel sauce is obtained. Remove from the heat and add the remaining water. Stir until the sugar has dissolved completely. Add the butter. Once melted, add the bananas cut in small cubes. Cook until the banana softens. Leave to cool.

#### Passion & banana gel

300 g SICOLY® passion fruit purée	200 g Caramelized banana sauce
25 g Sosa Gelcrem Cold	

##### Method:

Mix all ingredients using a hand blender until a creamy and smooth texture is obtained.

#### Banana mousse

430 g SICOLY® unsweetened banana purée	40 g SICOLY® lemon juice
135 g Italian meringue	300 g Whipped cream
7 Gelatine leaves, 180 bloom	

##### Method:

Mix together the SICOLY® lemon juice and hydrated gelatine leaves and melt in the microwave. Add to the SICOLY® banana unsweetened purée and mix until combined. Add the Italian meringue and then fold into the whipped cream. Use.

#### Coffee & Baileys caviar

150 g Espresso coffee	50 g Baileys
50 g Water	2.5 g Agar agar
1 L Sunflower oil	

##### Method:

Mix the ingredients and bring to the boil, stirring constantly. Place the sunflower oil in a container and leave to cool to 10°C. Using a syringe, drop droplets of mixture into the oil and leave for 2 minutes. Rinse with warm water and use.

#### Finishing

Place the chocolate and Baileys panna cotta in the bottom of a verrine and leave to set. Then, tilt the verrine then, pour the passion fruit gel alongside the banana mousse and mix some caramelized banana cubes into it, place the banana mousse on top of the panna cotta so that it is slightly tilted. Cover the verrine with some coffee & Baileys caviar.