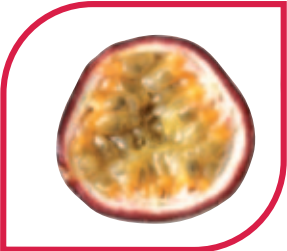


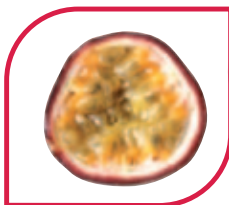
Idée recette de Joël BAUD



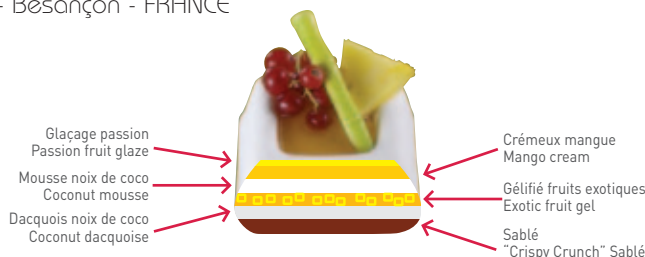
Macarena

Macarena





Idée recette de Joël BAUD 
Baud Pâtissier Chocolatier Traiteur - Besançon - FRANCE



Macaróna

Français

Recette pour 77 petits gâteaux individuels, en moules savarin carrés de 7 x 7 cm

Dacquois coco (1 feuille format cadre 57 x 37 cm)

260 g blancs d'œufs 220 g sucre glace
88 g sucre 220 g coco râpée
46 g poudre d'amande

Méthode :

Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Ajouter le sucre glace tamisé, préalablement mélangé avec les autres poudres.

Cuire 14 minutes à 170°C (clé ouverte ou four ventilé).

Sablé "crousti-craquant"

220 g farine 60 g jaunes d'œufs
100 g poudre d'amande 350 g couvertureivoire
100 g sucre semoule 35 g huile de colza
6 g levure chimique 90 g riz soufflé
190 g beurre 90 g feuilletine
6 g sel

Méthode :

Mélanger les poudres ensemble et faire un sablage avec le beurre. Ajouter les jaunes, on obtient une pâte sablée. L'étendre finement au laminoir et la cuire 150°C pendant 12 - 15 minutes.

Emettre le sablé tiède dans une cuve de batteur et incorporer à l'aide de la feuille la couvertureivoire fondue et l'huile. Puis à la maryse, finir le mélange en ajoutant le riz soufflé et la feuilletine.

Gélifié de fruits exotiques

(1750 g par cadre = 880 g de fruits et 880 g de coulis gélifié)

540 g bananes fraîches, coupées en petits cubes, citronnés
340 g mangues joue Sicol® coupées en petits cubes
260 g purée de passion Sicol® 486 g purée de mangue Sicol®
45 g sucre 16 g gélatine

Méthode :

Chauffer à 45°C environ 1/3 des purées de mangue et passion Sicol® avec la gélatine puis le mélanger au reste des purées non chauffées. On obtient une masse à environ 22°C. Par cadre, mélanger dans un cul de poule 880 g de fruits + 880 g de coulis gélifié. Verser dans le cadre, étaler régulièrement et mettre en cellule de refroidissement.

Mousse coco

30 g gélatine 395 g meringue italienne
965 g purée de coco avec râpée Sicol® 790 g crème fleurette montée

Méthode :

Température de mélange = 26°C.

Faire fondre la gélatine dans une petite partie de la purée, ajouter le reste de la purée et ajuster la température à 26°C.

Mélanger un peu de crème fleurette montée dans la meringue italienne pour la détendre puis ajouter progressivement le reste de la crème montée. Ajouter ensuite la purée tempérée.

Crèmeux de mangue

190 g purée de mangue Sicol® 58 g sucre
58 g jaunes d'œufs 73 g beurre d'Echiré
73 g œufs 7 g gélatine

Méthode :

Pocher à 85°C la purée de mangue Sicol® avec le sucre et les œufs comme une anglaise. Ajouter la gélatine. Chinoiser, mixer et ajouter le beurre.

Couler à l'entonnoir à piston moules à savarin carrés.

Glaçage passion

304 g purée de passion Sicol® 417 g eau
121 g sucre 13,4 g pectine + 45 g de sucre
14 g glucose 1950 g nappage neutre

Méthode :

Chauffer à 40°C les 4 premiers éléments. Ajouter la pectine et son sucre (préalablement mélangés).

Porter à ébullition, ajouter le nappage neutre préalablement chauffé. Faire bouillir l'ensemble, écumer, puis mixer. Rajouter éventuellement de la purée de passion Sicol® pour fluidifier si nécessaire.

Montage et finition :

Filter un cadre de 57 x 37 cm. Étaler le sablé au fond.

Poser immédiatement la feuille de dacquois sur le sablé pour la coller. Refroidir au congélateur. Couler ensuite le gélifié avec les fruits exotiques. Congeler.

Enlever le cadre et couper en carrés de 5 x 5 cm qui serviront d'inserts.

Réaliser la mousse coco, garnir les moules à savarin carrés et y placer l'insert.

Refroidir, démouler, pistoler en chocolat blanc.

Couler du crèmeux mangue dans le trou du milieu, refroidir.

Couler du nappage passion sur le crèmeux mangue pour glacer.

Placer en décor une tige bambou (pistoler le fond du moule bambou avec un nuage de beurre de cacao jaune et repasser une couche de vert, puis mouler chocolat blanc), et un mini cachet maison.

Macaróna

Anglais

Recipe for 77 individual cakes, in 7 x 7cm square Savarin molds

Coconut dacquoise (1 sheet for a 57 x 37 cm frame)

260 g egg whites 220 g icing sugar
88 g sugar 220 g desiccated coconut
46 g almond flour

Method:

Whip the egg whites then beat on high speed with the sugar until the meringue is glossy and stiff. Sift the icing sugar; mix with the other dry ingredients and incorporate into the meringue.

Bake for 14 minutes at 170°C (vents open if using a convection oven).

"Crispy Crunch" Sablé

220 g flour 60 g egg yolks
100 g almond flour 350 g "Ivory" white couverture chocolate
100 g caster sugar 35 g rapeseed oil
6 g baking powder 90 g puffed rice
190 g butter 90 g feuilletine (broken wafer shards)
6 g salt

Method:

Mix the dry ingredients together and cut in the butter until the mixture resembles breadcrumbs. Add the yolks and mix to obtain a shortcrust pastry dough. Pass through a sifter until very thin then bake at 150°C for 12-15 minutes.

Crumble the warm pastry into the bowl of a stand mixer, and using the paddle, incorporate the melted couverture chocolate and the oil. Using a rubber spatula, gently incorporate the puffed rice and the feuilletine.

Exotic fruit gel

(1750 g per frame = 880 g of fruit and 880 g of gelled fruit coulis)

540 g fresh banana, cut into small dice and tossed with lemon juice
340 g Sicol® mango halves, cut into small dice
260 g Sicol® passion fruit purée 486 g Sicol® mango purée
45 g sugar 16 g gelatin, bloomed

Method:

Heat 1/3 of the Sicol® mango and passion fruit purées with the gelatin to 45°C, then mix with the rest of the unheated purée. The mixture should be around 22°C. For each frame, combine 880g of fruit + 880g of gelled fruit coulis in a bowl. Pour into the frame, level it out and leave it to set in the blast freezer.

Coconut mousse

30 g gelatin, bloomed 395 g Italian meringue
965 g Sicol® coconut purée 790 g cream whipped to soft peaks
with grated coconut

Method:

Mix temperature = 26°C.

Melt the gelatin in a small amount of the purée, add the rest of the purée and adjust the temperature to 26°C.

Add a little whipped cream to the Italian meringue and mix to loosen it. Progressively add the rest of the cream. Finally, add the tempered purée.

Mango cream

190 g Sicol® mango purée 58 g sugar
58 g egg yolks 73 g AOC Echiré butter
73 g whole eggs 7 g gelatin, bloomed

Method:

Bring the Sicol® mango purée to 85°C with the sugar and the eggs as you would make a crème anglaise. Add the gelatin. Pass the mixture through a chinois, blend it and add the butter. Using a sauce funnel, pour the cream into the square Savarin molds.

Passion fruit glaze

304 g Sicol® passion fruit purée 417 g water
121 g sugar 13,4 g pectin + 45 g sugar
14 g glucose syrup 1950 g neutral glaze.

Method:

Heat the first 4 ingredients to 40°C. Whisk the pectin and the sugar together, and add to the heated mixture.

Bring it to the boil, and add the heated neutral glaze. Boil both together, skim, and then blend. If the mixture is too thick, add more Sicol® passion fruit purée.

Assembly and decoration:

Line a 57 x 37 cm frame with film. Spread the sable mixture across the base.

Quickly place the dacquoise sheet on the sable so that it sticks. Place into the freezer to set. Pour in the exotic fruit gel. Freeze.

Remove the frame and cut into 5 x 5 cm squares. These will be the inserts.

Prepare the coconut mousse, fill the Savarin molds and push in the inserts.

Freeze, unmold and spray with white chocolate.

Pour the mango cream into the depression in the center. Freeze.

Pour some passion fruit glaze onto the mango cream to glaze it.

For decoration, place on top of the dessert a bamboo shoot (spray the base of the bamboo mold with a layer of yellow cocoa butter, go over it with a layer of green, then mold it with white chocolate) and your company's label.