

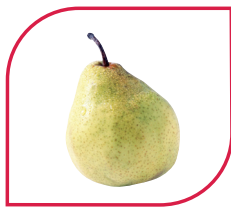
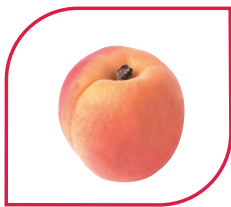
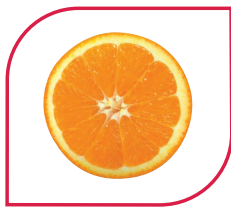
Idée recette de Jordi Puigvert



Provence

Provence





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



Provence

Français

Provence

Anglais

Recette pour 2 gâteaux de 18 cm de ø

Biscuit à l'orange

| | |
|--|---------------------|
| 70 g purée d'orange SICOLY® | 70 g sucre |
| 50 g jus d'orange SICOLY® | 75 g jaune d'œufs |
| 5 g zestes d'orange semoule SICOLY® | 75 g farine |
| 30 g miel | 20 g maïzena® |
| 15 g blanc d'œuf en poudre | 5 g levure chimique |

Procédé :

À l'aide d'un batteur, mélanger la **purée d'orange** et le **jus d'orange SICOLY®**, le miel et le blanc d'œuf en poudre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Fouetter ensuite ce mélange en utilisant le Kitchen Aid (robot de cuisine). Une fois le mélange monté, ajouter petit à petit le sucre, les zestes en continuant de fouetter jusqu'à obtenir la consistance d'une meringue. Ajouter petit à petit les jaunes d'œufs. Sortir le mélange du robot. À part, mélanger ensemble la farine, la maïzena® et la levure et incorporer ensuite délicatement et progressivement au premier mélange. Cuire à une épaisseur de 0,5 cm à 190°C pendant environ 8 minutes dans des moules ronds en acier inoxydable de 16 cm.

Mousse à l'abricot

| | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 500 g purée d'abricot SICOLY® | 11 g feuilles de gélatine |
| 200 g meringue italienne | 350 g crème semi-fouettée |

Procédé :

Faire chauffer une petite partie de **purée d'abricot SICOLY®** et y faire fondre les feuilles de gélatine (préalablement plongées dans de l'eau froide). Verser le reste de **purée d'abricot**. Ajouter ensuite ce mélange à la meringue italienne et y incorporer au final la crème semi-fouettée.

Crèmeux à l'amande

| | |
|------------------------------|--|
| 200 g lait | 1 g gomme de caroube Sosa |
| 200 g crème | 100 g pâte d'amande |
| 7 g sucre | 4 gouttes d'huile essentielle d'amande amère |
| 2,5 g carraghénane iota Sosa | |

Procédé :

Mélanger le sucre, la iota et la gomme de caroube. Mélanger ensuite le lait avec la crème et ajouter au mélange précédent. Faire chauffer en remuant jusqu'à ébullition, retirer du feu et ajouter le tout à la pâte d'amande et à l'huile essentielle d'amande amère. Verser le mélange dans des moules en silicone demi-sphères. Placer au congélateur.

Abricots pochés dans un sirop

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| 50 g jus de citron SICOLY® | 100 g sucre |
| 15 oreillons d'abricot SICOLY® | 50 g eau |
| 75 g miel | 1 gousse de vanille |

Procédé :

Réaliser un sirop en portant à ébullition le mélange de sucre, miel, eau, **jus de citron SICOLY®** et gousse de vanille grattée. Poursuivre la cuisson sur feu moyen pendant 1 minute après l'ébullition. Plonger les **oreillons d'abricot SICOLY®** dans le sirop et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres. Laisser refroidir.

Gelée poire lavande

| | |
|--|-----------------------------------|
| 400 g purée de poire SICOLY® | 40 g jus de citron SICOLY® |
| 60 g sucre | 10 g pectine NH |
| 4 gouttes d'huile essentielle de lavande | |

Procédé :

Incorporer le sucre à la pectine et mélanger ensuite avec la **purée de poire SICOLY®**. Faire chauffer jusqu'à ébullition. Retirer du feu et ajouter le **jus de citron SICOLY®** et l'huile essentielle de lavande. Laisser gélifier dans un moule de 16 cm de ø et placer au congélateur.

Glaçage à l'abricot

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| 1 L eau | 150 g purée d'abricot SICOLY® |
| 400 g sucre | 40 g jus de citron SICOLY® |
| 40 g pectine NH | |

Procédé :

Mélanger la pectine et le sucre. Chauffer l'eau à 40°C. Verser ensuite dans le mélange de sucre et pectine et remuer jusqu'à ébullition. Retirer du feu et ajouter la **purée d'abricot SICOLY®** et le **jus de citron SICOLY®**. Utiliser cette préparation à 35°C.

Décorations et finitions

Mettre le biscuit dans un moule de 16 cm de ø. Le recouvrir d'une fine couche de mousse à l'abricot. Placer les demi-sphères de crèmeux à l'amande ainsi que les abricots pochés (égouttés au préalable) sur cette mousse. Mettre 1/3 de mousse à l'abricot dans un moule rond de 18 cm de ø. Insérer la gelée poire lavande au milieu de cette mousse et recouvrir avec le reste de mousse à l'abricot jusqu'à 1 cm du bord du moule. Placer le gâteau à l'envers au-dessus de la mousse, la face avec les demi-sphères et les abricots pochés vers le bas et aplatir le tout en recouvrant le gâteau d'un film guitare. Placer au congélateur. Une fois le gâteau pris, le démouler et le recouvrir avec le glaçage à l'abricot. Décorer le gâteau avec des décorations au chocolat blanc, des oreillons d'abricot frais et des fleurs de lavande.

Recipe for 2 cakes 18 cm ø

Orange sponge cake

| | |
|--|-------------------|
| 70 g SICOLY® orange purée | 70 g sugar |
| 50 g SICOLY® orange juice | 75 g egg yolks |
| 5 g SICOLY® orange grated zests | 75 g cake flour |
| 30 g honey | 20 g corn starch |
| 15 g egg white powder | 5 g baking powder |

Method:

Combine the **SICOLY® orange purée**, **orange juice**, honey and egg white powder using a hand mixer. Then, whip in the Kitchen Aid machine. Once whipped, pour in the sugar gradually and keep whipping until a meringue texture is obtained. Add egg yolks a little at a time. Remove from the machine. Combine the flour, starch and baking powder and then pour on the previous mixture gradually, folding the dough delicately. Cook in a 0.5 cm thickness at 190°C for approximately 8 minutes in 16 cm. round stainless steel moulds.

Apricot mousse

| | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 500 g SICOLY® apricot purée | 11 g gelatine leaves |
| 200 g Italian meringue | 350 g semi whipped cream |

Method:

Heat a small amount of the **SICOLY® apricot purée** and melt in the gelatine leaves (previously soaked in cold water). Add the remaining **apricot purée**. Then mix the previous mixture with the Italian meringue and finally the semi-whipped cream.

Raw almond cream

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 200 g milk | 1 g Sosa Carob gum |
| 200 g cream | 100 g raw almond pure paste |
| 7 g sugar | 4 drops bitter almond essential oil |
| 2,5 g Sosa iota carrageenan | |

Method:

Mix the sugar, iota and carob. Then, combine the milk and cream and add the previous mixture. Cook while stirring until boiling point. Remove from the heat and add to the raw almond pure paste and bitter almond essential oil. Pour the mixture into small semi-sphere silicone moulds. Freeze.

Poached apricots in syrup

| | |
|----------------------------------|---------------|
| 50 g SICOLY® lemon juice | 100 g sugar |
| 15 SICOLY® apricot halves | 75 g honey |
| 50 g water | 1 vanilla pod |

Method:

Using the sugar, honey, water, **SICOLY® lemon juice** and grated vanilla pod, make a syrup, bringing the mixture to boiling point and continue cooking for 1 minute at medium heat. Add the **SICOLY® apricots** and cook them in the liquid over a low heat until slightly soft. Leave to cool.

Pear and lavender jelly

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 400 g SICOLY® pear purée | 40 g SICOLY® lemon juice |
| 60 g sugar | 4 drops lavender essential oil |
| 10 g pectine NH | |

Method:

Combine the sugar and pectin, then mix with the **SICOLY® pear purée**. Cook until boiling point. Remove from the heat and add the **SICOLY® lemon juice** and lavender essential oil. Leave to jelly in a 16 cm ø mould and freeze.

Apricot glazing

| | |
|-----------------|------------------------------------|
| 1 L water | 150 g SICOLY® apricot purée |
| 400 g sugar | 40 g SICOLY® lemon juice |
| 40 g pectine NH | |

Method:

Mix the pectin and sugar. Heat water until it reaches 40°C. Then, pour in the mixture of sugar and pectin and stir until boiling point. Remove and add the **SICOLY® apricot purée & lemon juice**. Use at 35°C.

Finishing

Put the sponge cake into 16 cm ø mould. Add just a very thin layer of apricot mousse and stick on the mousse the raw almond semi-spheres and poached apricots in syrup (previously strained from the liquid).

Then, in a round 18 cm ø mould, put 1/3 of the apricot mousse. Insert in the middle the pear and lavender jelly and cover with some more apricot mousse until it reaches 1cm from the edge. Place the sponge cake on the top, upside down, with the raw almond semi-spheres and poached apricots, applying some pressure and making it flat, covering with a guitar plastic sheet. Freeze. Once totally frozen, remove from the mould and glaze with the apricot icing. Decorate the cake with white chocolate decorations, fresh apricot halves and lavender flowers.