



Idée recette de Jordi Puigvert

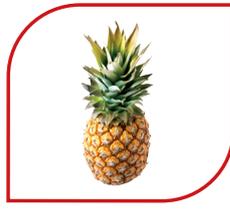
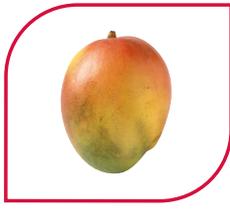
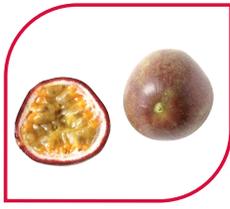


Sunrise

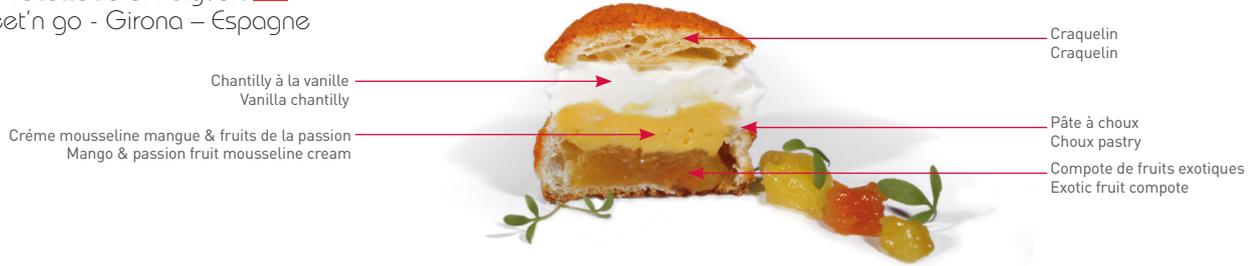
Sunrise



SICOLY
le Respect du Fruit



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



Chantilly à la vanille
Vanilla chantilly

Craquelin
Craquelin

Crème mousseline mangue & fruits de la passion
Mango & passion fruit mousseline cream

Pâte à choux
Choux pastry

Compote de fruits exotiques
Exotic fruit compote

Sunrise

Français

Sunrise

Anglais

Recette pour 60 pièces

Pâte à choux

200 g Lait	200 g Eau
8 g Sel	16 g Sucre
180 g Beurre	250 g Farine
400 g Œufs	

Procédé :

Portez à ébullition le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Ajoutez la farine en une seule fois et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez cuire une minute en remuant constamment afin de dessécher la pâte. Mettre la pâte obtenue dans le bol du kitchen Aid. Ajoutez les œufs petit à petit et mélangez en utilisant le batteur plat jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et très brillante.

Craquelin

150 g Beurre	180 g Sucre roux
180 g Farine	QS Colorant orange

Procédé :

Mélangez tous les ingrédients ensemble et étalez le mélange obtenu entre 2 feuilles de papier cuisson. Placez au congélateur et coupez selon la forme désirée. Placez sur le dessus des choux et faites cuire.

Crème mousseline mangue & fruits de la passion

275 g Purée de mangue SICOLY®	100 g Lait
125 g Purée de fruits de la passion SICOLY®	100 g Sucre en poudre
45 g Maïzena®	90 g Jaune d'œuf
240 g Beurre doux	

Procédé :

Mélangez les jaunes d'œufs avec la maïzena® et la moitié du sucre. Mélangez ensuite le reste du sucre avec le lait et les **purées de fruits SICOLY®** et portez à ébullition. Versez le second mélange sur le premier et mélangez. Portez de nouveau à ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir. Versez le mélange dans le bol du Kitchen Aid et ajoutez le beurre doux. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.

Compote de fruits exotiques

250 g Cubes mangue, papaye, ananas SICOLY®	100 g Sucre
100 g Purée fruits de la passion SICOLY®	1 gousse de vanille
25 g Jus de citron SICOLY®	5 g Pectine NH

Procédé :

Mélangez les **cubes mangue, papaye, ananas SICOLY®**, la vanille et la moitié du sucre et placez la préparation au bain marie jusqu'à ce que le sucre soit totalement incorporé et que les fruits soient tendres. Passez au chinois. Mélangez la pectine et le reste du sucre, puis ajoutez-les au jus de fruits exotiques et à la **purée fruits de la passion SICOLY®**. Portez à ébullition. Retirez du feu et ajoutez le **Jus de citron SICOLY®**. Ajoutez ce mélange aux fruits exotiques et laissez refroidir 3 h au frigidaire.

Chantilly à la vanille

500 g Crème 35%	75 g Sucre
1 Gousse de vanille	

Procédé :

Fendez la gousse, grattez l'intérieur et mettez la gousse et les graines dans la crème. Chauffez à 85°C puis laissez infuser dans le réfrigérateur pendant 12 heures. Passez au chinois et fouettez le mélange avec le sucre.

Dressage

Pochez la pâte à choux et placez le craquelin dessus. Cuire à 200°C. Laissez refroidir et coupez les choux en deux à l'aide d'un couteau. Remplissez les choux avec la crème mousseline et ajoutez un peu de compote par-dessus. Ajoutez la chantilly à la vanille par-dessus puis couvrez avec la moitié de choux restante.

Recipe for 60 pieces

Choux pastry

200 g Milk	200 g Water
8 g Salt	16 g Sugar
180 g Butter	250 g Flour
400 g Eggs	

Method:

Heat the milk, water, sugar, salt and butter until boiling point. Pour the flour all at once into the pan and stir until well combined. Cook for one minute stirring constantly in order to dehydrate the dough a little. Remove from the pan and place in a Kitchen Aid bowl. Add the eggs a little at a time and mix using the paddle attachment until a very shiny and smooth dough is obtained.

Craquelin

150 g Butter	180 g Brown sugar
180 g Flour	Orange colorant as needed

Method:

Mix all ingredients together and roll the mixture between 2 sheets of parchment paper. Freeze and cut into the desired shapes. Place on the choux pastry and bake.

Mango & passion fruit mousseline cream

275 g SICOLY® mango purée	100 g Milk
125 g SICOLY® passion fruit purée	100 g Caster sugar
45 g Corn flour	90 g Egg yolk
240 g Butter softened	

Method:

Mix the egg yolk with half the sugar and corn flour. Then mix the remaining sugar with the milk and the **SICOLY® fruit purées** and heat until boiling point. Pour the purée mixture onto the egg yolk mixture and stir. Cook again until boiling point. Remove from the heat and leave to cool. Place the mixture in a Kitchen Aid bowl and pour in the softened butter. Whip until a smooth mixture is obtained.

Exotic fruit compote

250 g SICOLY® mango, papaya, pineapple cubes	100 g Sugar
100 g SICOLY® passion fruit purée	1 Vanilla pod
25 g SICOLY® lemon juice	5 g Pectine NH

Method:

Combine the **SICOLY® mango, papaya, pineapple cubes**, vanilla and half the sugar and heat over a bain-marie until the sugar has completely dissolved and the exotic fruit are soft. Strain the juice. Mix together the pectin and remaining sugar, and then add to the exotic juice & **SICOLY® passion fruit purée**. Cook again until boiling point. Remove from the heat and add the **SICOLY® lemon juice**. Add this mixture to the exotic fruit and let to cool into the fridge for 3 hours.

Vanilla Chantilly

500 g Cream 35%	75 g Sugar
1 Vanilla pod	

Method:

Scrape the vanilla seeds into the cream and add the pod. Heat to 85°C and then leave to infuse in the fridge for 12 hours. Strain and whip the mixture with the sugar.

Finishing

Pipe out the choux pastry and place the craquelin on top. Bake at 200°C. Leave the choux to cool and cut in two lengthwise with a knife. Fill the choux with the raspberry mousseline and cover with some compote. Pipe the vanilla Chantilly over the top and cover with the remaining upper half of the choux pastry.