



Idée recette de Jordi Puigvert

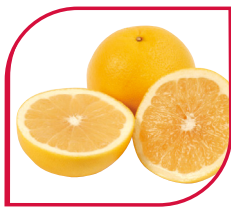
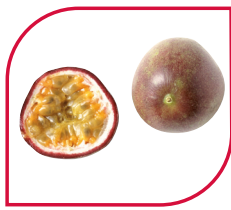


Tart attack  
"connexion douceur et acidité"



Tart attack  
"smooth & acidity connection"

**SICOLY**  
le Respect du Fruit



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

## Tart attack "connexion douceur et acidité"

Français

### Sablé Breton agrumes

30 g <b>Zestes semoule de citron SICOLY®</b>	40 g <b>Zestes semi-confits d'orange SICOLY®</b>
250 g Beurre doux	225 g Sucre
2,5 g Sel	110 g Jaunes d'œufs
325 g Farine	10 g Levure chimique

#### Procédé :

Mélanger le beurre et le sucre dans le Kitchen Aid à l'aide du batteur plat. Ajouter petit à petit les jaunes d'œuf. Mélanger ensuite la farine et la levure chimique et verser le tout dans la machine. Puis ajouter les **zestes semoule de citron SICOLY®** et les **zestes semi-confits d'orange SICOLY®**. Mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures. Abaisser la pâte à 0,4 cm d'épaisseur et cuire dans un moule rond à 180°C jusqu'à ce que les sablés soient dorés.

### Gâteau cuit vapeur fruits de la passion & noix de coco

225 g Blanc d'œuf (1)	120 g Sucre
105 g Sucre glace	110 g Poudre de noix de coco râpée
50 g Farine	75 g Blanc d'œufs (2)
25 g <b>Purée de fruits de la passion SICOLY®</b>	6 g <b>Zeste de citron vert SICOLY®</b>

#### Procédé :

Faire une meringue avec les blancs d'œufs (1) et le sucre. Mélanger le sucre glace, la farine, la poudre de noix de coco râpée et les zestes de citron puis mixer le tout dans un blender jusqu'à obtention d'une poudre légère. Mélanger les blancs d'œufs (2) et la **purée de fruits de la passion SICOLY®** à la poudre. Incorporer la meringue au mélange précédent. Verser le mélange sur 1 cm d'épaisseur sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson. Cuire le gâteau à la vapeur à 100°C environ 18 minutes.

### Griottes au sirop

150 g Eau	200 g Sucre
400 g <b>Griottes dénoyautées SICOLY®</b>	

#### Procédé :

Mélanger l'eau et le sirop et porter à ébullition. Retirer du feu et versez sur les **griottes dénoyautées SICOLY®**. Couvrir et laisser macérer jusqu'au lendemain.

### Crème au pamplemousse

240 g <b>Purée de pamplemousse rose SICOLY®</b>	300 g sucre
300 g Oeufs	25 g Gelcrem à chaud Sosa

#### Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur. Porter le mélange à ébullition en remuant constamment. Retirer du feu et laisser refroidir.

### Mousse fruits de la passion - amandes

250 g Pâte pure d'amandes crues	250 g <b>Purée de fruits de la passion SICOLY®</b>
5 Feuilles de gélatine	150 g Meringue italienne
300 g Crème semi-fouettée	

#### Procédé :

Faire chauffer un peu de **purée de fruits de la passion SICOLY®** et faire fondre les feuilles de gélatine (préalablement trempées dans de l'eau froide). Ajouter ensuite le reste de la purée. Mélanger cette préparation avec la pâte d'amandes crues jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter la meringue italienne et incorporer la crème semi-fouettée. C'est prêt.

### Meringue fruits de la passion

150 g <b>Purée de fruits de la passion SICOLY®</b>	250 g Sucre
12 g Poudre d'albumine Sosa	

#### Procédé :

Mélanger la **purée de fruits de la passion SICOLY®** et la poudre d'albumine puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien monté. Ajouter le sucre et continuer de fouetter pendant environ 5 minutes. Former les meringues. Laisser sécher 6 heures au four à 80°C.

### Glaçage fruits de la passion

1 L Eau	400 g Sucre
40 g Pectine de pomme	40 g <b>Jus de citron SICOLY®</b>
250 g <b>Purée de fruits de la passion SICOLY®</b>	

#### Procédé :

Chauffer l'eau à 50°C. Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 3 minutes. Retirer du feu et ajouter le **jus de citron SICOLY®**. Lorsque vous atteignez les 40°C, ajouter la **purée de fruits de la passion SICOLY®** et conserver au réfrigérateur. Utiliser à 40°C sur la mousse congelée.

### Dressage

Une fois le gâteau cuit à la vapeur, couper un diamètre d'1 cm plus petit que le sablé breton et placer-le dans un cercle de la même taille de 3 cm d'épaisseur. Déposer sur le gâteau, la crème de pamplemousse et les griottes au sirop (préalablement égouttées sur du papier absorbant). Verser la mousse par-dessus et placer au congélateur. Démouler et glacer avec le glaçage fruits de la passion. Placer le tout sur le sablé breton et décorer avec le **mélange de fruits décor SICOLY®**, la meringue fruits de la passion et les décorations en chocolat.

## Tart attack "smooth & acidity connection"

Anglais

### Citrus Sablé Breton

30 g <b>SICOLY® grated lemon zest</b>	40 g <b>SICOLY® semi candied orange strip zest</b>
250 g Butter, softened	225 g Sugar
2.5 g Salt	110 g Egg yolks
325 g Plain Flour	10 g Baking powder

#### Method:

Mix together the butter and sugar in a Kitchen Aid with the paddle attachment. Add the egg yolks a little at a time. Then mix together the flour and baking powder and pour into the machine. Next, pour in the **SICOLY® grated lemon zest** and the **SICOLY® semi candied orange strip zest**. Mix until combined. Stand the dough in the fridge for 2 hours. Then roll out to 0.4 cm thick and bake in a round mould at 180°C until golden brown.

### Passion fruit & coconut steamed sponge cake

225 g Egg white (1)	120 g Sugar
105 g Icing sugar	110 g Dry grated coconut
50 g Flour	75 g Egg whites (2)
25 g <b>SICOLY® passion fruit purée</b>	6 g <b>SICOLY® lime zest</b>

#### Method:

Make up a meringue mixture with the egg white (1) and sugar. Mix the icing sugar, flour, dry grated coconut and lime zest together and mix in a blender until a light powder is obtained. Mix the egg whites (2) and the **SICOLY® Passion fruit purée** into the dry mixture. Fold the meringue into the previous mixture. Spread the mixture to a thickness of 1 cm on a baking tray covered with parchment paper. Steam the sponge cake at 100°C for about 18 minutes.

### Morello cherries in syrup

150 g Water	200 g Sugar
400 g <b>SICOLY® stoned Morello cherries</b>	

#### Method:

Mix together the water and syrup and bring to the boil. Remove from the heat and pour on the **SICOLY® stoned Morello cherries**. Cover and leave to macerate overnight.

### Grapefruit cream

240 g <b>SICOLY® pink grapefruit purée</b>	300 g Sugar
300 g Whole eggs	25 g Sosa Gelcrem hot

#### Method:

Mix all ingredients together with a hand blender. Cook them until boiling point, stirring constantly. Remove from the heat and leave to cool..

### Raw almond & passion fruit mousse

250 g Pure raw almond paste	250 g <b>SICOLY® passion fruit purée</b>
5 Gelatine leaves	150 g Italian meringue
300 g Semi-whipped cream	

#### Method:

Heat a small amount of **passion fruit purée SICOLY®** and melt in the gelatine leaves, previously soaked in cold water. Then add the remaining purée. Mix this preparation with the raw almond paste and blend until smooth. Add the Italian meringue and then fold in the semi-whipped cream. Use.

### Passion fruit meringue

150 g <b>SICOLY® passion fruit purée</b>	250 g Sugar
12 g Sosa Albumin powder	

#### Method:

Mix together the **SICOLY® passion fruit purée** and albumin powder and whip thoroughly. Add the sugar and continue whipping for approximately five minutes. Form meringues. Leave to dry for 6 hours in an oven at 80°C.

### Passion fruit icing

1 L Water	400 g Sugar
40 g Apple pectin	40 g <b>SICOLY® lemon juice</b>
250 g <b>SICOLY® passion fruit purée</b>	

#### Method:

Heat the water to 50°C. Add the sugar and pectin, previously mixed. Bring to the boil and continue to simmer for 3 minutes. Remove from the heat and add **SICOLY® lemon juice**. When at 40°C, add the **SICOLY® passion fruit purée** and refrigerate. Use at 40°C on frozen mousse..

### Finishing

When the sponge cake is cooked, cut it 1 cm smaller than the Sablé Breton and place it in a ring of the same size and 3 cm thick. Pipe some grapefruit onto the sponge cake and stick on the Morello cherries in syrup (previously drained on a paper towel). Pour in the mousse and then freeze. Remove from the mould and glaze with the passion fruit icing. Place on top of the Sablé Breton and decorate with **SICOLY® decorative fruit mix**, passion fruit meringue and chocolate decorations.