SICOLY
le Respect du Fruit

VERRINE MARRON CASSIS

Chestnut and blackcurrant "verrine"

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE
Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel
Tokyo - JAPON

VERRINE MARRON CASSIS

Chestnut and blackcurrant "verrine"

Pour 45 personnes :

Pour le crémeux framboise-cassis :

- 100 g purée de framboise SICOLY®
- 100 g purée de cassis SICOLY®
- 80 g jaunes d'oeufs
- 60 g oeufs
- 50 g sucre semoule
- 2 g gélatine
- 75 g beurre

Procédé :

Chauffer les **purées de fruit SICOLY®**, le sucre, les oeufs et les jaunes d'oeufs à 84°C. Ajouter la gélatine.
Refroidir jusqu'à 40°C, ajouter le beurre puis mixer.
Couler dans les verrines.

Pour la base marron :

- 60 g crème de marron
- 60 g pâte de marron
- 6 g brandy

Procédé :

Mélanger la crème et la pâte de marron.
Passer le mélange au tamis fin puis ajouter le brandy.
Homogéiniser l'appareil.

Pour la crème Mont-Blanc :

- 125 g base de marron
- 125 g chantilly

Procédé :

Réaliser une crème chantilly puis incorporer la base marron.
Pocher au dessus du crémeux à l'intérieur de la verrine.

MONTAGE ET FINITIONS :

Feuille en chocolat décor
Noisettes torréfiées

Dans une verrine, couler environ 10 g de crémeux framboise - cassis puis parsemer au dessus des noisettes préalablement torréfiées à 170°C et hachées.
Pocher la crème Mont-Blanc (5 g environ).
Terminer par une feuille de décoration au chocolat au-dessus.

Serves 45 people :

For the raspberry-blackcurrant crémeux :

- 100 g SICOLY® raspberry purée
- 100 g SICOLY® blackcurrant purée
- 80 g egg yolks
- 60 g eggs
- 50 g caster sugar
- 2 g gelatin
- 75 g butter

Method :

Heat **SICOLY® purées**, sugar, eggs and egg yolks at 84°C. Add gelatin.
Allow to cool down to 40°C, add butter and then mix.
Pour into the "verrine" shot glass.

For the chestnut base :

- 60 g chestnut cream
- 60 g chestnut paste
- 6 g brandy

Method :

Mix chestnut cream and paste.
Finely sieve and add brandy.
Smoothen the mixture.

For the Mont-Blanc cream :

- 125 g chestnut base
- 125 g chantilly cream

Method :

Prepare a chantilly cream and fold in the chestnut cream.
Pipe inside the verrine on top of the crémeux.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Decor chocolate leaf
Roasted hazelnuts

Inside a "verrine" shot glass, pour approximately 10 g of raspberry-blackcurrant crémeux and sprinkle on top some hazelnuts, previously roasted at 170°C and chopped. Pipe Mont-Blanc cream on top (approximately 5 g).
Finish off with a décor chocolate leaf.