



Circonvolution

Julian Lalevée

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

1. Opaline grué de cacao

Sucre 250g

Glucose 125g

Eau 100g

Grué de cacao Valrhona 75g

2. Mousse au siphon chocolat / gingembre

Valrhona Abinao 150g

Valrhona Inspiration Yuzu 75g

Crème liquide 35% Excellence Elle et vire 320g

Blanc d'œuf 240g

Gingembre frais épluché 70g

3. Crémeux yuzu

Œufs entiers 120g

Sucre 130g

Purée de yuzu Les Vergers Boiron 110g

Beurre extra fin elle et vire 160g

Feuilles de gélatine 3,8g

4. Sorbet d'orange sanguine et yuzu

Purée d'orange sanguine Les Vergers Boiron 150g

Purée de yuzu Les Vergers Boiron 40g

Eau 63g

Sucre 36g

Glucose atomisé 20g

Trimoline 6g

Stabilisateur 1,5g

5. Praliné feuillantine

Jivara Valrhona 25g

Praliné noisette Valrhona 60g

Eclat d'or 65g

6. Perles d'orange sanguine

Pulpe orange sanguine Boiron 170g

Agar agar 2g

Gingembre frais épluché 40g
Huile de tournesol 1L

7. Tartare d'agrumes

Orange 3P
Citron vert 2P
Gingembre frais épluché 20g
Poivre de Timut Pm
Agar agar 2g

8. Décor

Atsina cress Kopper cress pm
Cornabria blossom Kopper cress pm

❖ Progression recette par recette

1. Opaline grué de cacao

Cuire le tout à 150°C
Refroidir sur silpat puis mixer au cutter
Chablonner, puis cuire à 180°C 3 min, ventilation minimum
Mouler à la sortie du four et garder dans une boîte hermétique

2. Mousse au siphon chocolat / gingembre

Faire bouillir la crème
Infuser le gingembre râpé dans la crème pendant 10 min
Passer au chinois, faire bouillir à nouveau puis verser sur le chocolat et l'inspiration yuzu
Mixer en ajoutant les blancs à 60°C
Refroidir, réserver
Mettre en siphon. Gazer 2 fois au service

3. Crémeux yuzu

Cuire œuf, yuzu et sucre à 86°C
Verser sur le beurre et la gélatine ramollie
Mixer pendant 5 min
Réserver

4. Sorbet d'orange sanguine et yuzu

Chauffer à 30°C les pulpes, l'eau, le glucose atomisé et la trimoline.
Ajouter en pluie le stabilisateur mélangé au sucre.
Faire bouillir.
Verser dans un bol à Pacojet.
Laisser durcir, puis pacosser.
Mouler en demi-sphère.
Garder au surgélateur

5. Praliné feuillantine

Faire fondre le chocolat puis ajouter le praliné et enfin la feuillantine.
Mouler dans les chablons.

6. Perles d'orange sanguine

Mettre l'huile au réfrigérateur
Faire chauffer la pulpe.
Infuser le gingembre râpé et ajouter l'agar agar
Porter à ébullition
Reposer 5 min
Réaliser les perles dans l'huile à l'aide d'une pipette

7. Tartare d'agrumes

Prélever les suprêmes des agrumes.
Réaliser une brunoise.
Récupérer le jus des agrumes, assaisonner avec les zestes d'agrumes, le poivre de Timut et le gingembre râpé.
Faire bouillir le jus et le coller à l'agar agar.
Mouler des demi-sphères avec le tartare et le jus.

❖ Dressage détaillé du dessert

Pocher des points de crémeux le long de la spirale pour former une ligne
Mettre un cercle de praliné feuillantine au centre de l'assiette
Poser l'opaline pour recouvrir le praliné
Garnir à moitié de siphon chocolat / gingembre
Ajouter une sphère de sorbet d'orange sanguine et yuzu
Remplir la spirale de siphon
Lisser puis ajouter un cercle de croustillant à la surface avec une demi sphère de tartare d'agrumes
Ajouter le caviar et les fleurs en décoration

❖ Poids net du dessert hors assiette : 90 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 25,47 €