

VOYAGE DANS LE MONDE : LE BONHEUR DE LA LAVANDE

Advanced level

Un voyage autour du monde à travers les senteurs de la Provence : gâteau à la lavande aux myrtilles et vin blanc.

Colorglaze : brillez comme si le monde vous regardait.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pastry Chef

PÂTE SABLÉE AUX MYRTILLES

TOP FROLLA	1400g
beurre non salé 82% matière grasse	375g
œufs	225g
AVOLETTA	300g
Tutta frutta Blueberry - Cesarin	20g
	5 CIRCAg

Pétrissez au robot pâtissier muni d'une feuille à pâte brisée l'avoletta et le beurre. Ajoutez ensuite les œufs, les granulés et le colorant alimentaire. Étalez la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur à l'aide d'une machine à pâte. Laissez reposer au réfrigérateur. Découpez des disques de 16 cm de diamètre. Faites cuire entre deux plaques micro-perforées à 170 °C pendant environ 15 minutes. Laissez refroidir.

FINANCIER AUX MYRTILLES

AVOLETTA	825g
VIGOR BAKING	6g
farine	75g
fécule de maïs	75g
blancs d'œufs	555g
beurre non salé 82% matière grasse	180g
Tutta frutta Blueberry - Cesarin	

mélanger les poudres, ajouter d'abord les blancs d'œufs puis le beurre fondu, ajouter la myrtille semi-confite, cuire dans un moule de 60 x 40 cm pendant 10 minutes à 180 degrés, laisser refroidir, saupoudrer de Pralin Delicrisp Blanc puis couper un disque de 14 cm de diamètre

GELÉE DE MYRTILLES

FRUTTIDOR MIRTILLO	250g
LILLY NEUTRO	40g
eau	40g

Mélangez tous les ingrédients chauds et versez-les dans les moules à insert de 14 cm de diamètre. Déposez environ 130 grammes de financier et tassez le tout.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

MOUSSE DE VIN

Vin blanc mousseux	215g
sucre	220g
blancs d'œufs	130g
amidon de riz	55g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 %	180g
Vin blanc mousseux	180g
poudre ou feuilles de gélatine 200 bloom	25g
eau	125g
crème liquide	960g

dans une casserole à double fond, porter à ébullition le vin mousseux (180 g) ; mélanger séparément les blancs d'œufs avec le sucre et l'amidon de riz puis verser le tout sur le Ferrari bouillant. Cuire jusqu'à 82 °C en remuant continuellement avec un fouet. Retirer du feu et verser la crème sur le chocolat blanc haché et la gélatine préalablement réhydratée. Laisser refroidir dans le refroidisseur rapide et, lorsque la crème atteint 35 °C, ajouter la deuxième partie du vin mousseux (150 g). Incorporer délicatement la crème semi-fouettée à la préparation, en mélangeant légèrement au fouet. Verser environ 130 grammes dans le moule de 14 cm de diamètre et placer dans le refroidisseur rapide.

MOUSSE AUX MYRTILLES ET À LA LAVANDE

crème liquide	500g
eau	50g
LILLY NEUTRO	100g
Purée de canneberges - Ravifruit	200g
fleurs de lavande séchées - INFUSÉES ET PRESSÉES	3g

Fouettez la crème après l'avoir laissée infuser avec la lavande pendant quelques heures, avec de l'eau et Neutral Lilly, puis versez la purée et mélangez délicatement, versez dans le moule, insérez le premier insert avec le vin, la mousse à nouveau, et le second insert avec la myrtille et le financier. Refroidir à température ambiante

COLORGLAZE VIOLET

COLORGLAZE VIOLET	

Démoulez le gâteau, mélangez le glaçage froid avec la marinade sans la chauffer, glacez-le à partir d'une préparation congelée à -20 degrés et placez-le sur la pâte cuite.

COMPOSITION FINALE

Après avoir utilisé Colorglaze, décorez avec les décorations, macarons et fleurs de Dobla

irca GROUP
Extraordinary made simple.