



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 MYRILLES

TOP FROLLA

beurre non salé 82% matière grasse
œufs

AVOLETTA

Tutta frutta Blueberry - Cesarin

1400g
375g
225g
300g
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 MYRILLES

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farine
fécule de maïs
blancs d'œufs
beurre non salé 82% matière grasse
Tutta frutta Blueberry - Cesarin

825g
6g
75g
75g
555g
180g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELÉE DE MYRTILLES

FRUTTIDOR MIRTILLO

LILLY NEUTRO

eau 250g
40g
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.

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.



Extraordinary
made simple.

COMPOSITION FINALE

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



Extraordinary
made simple.