



Recettes de Noël

Ingredients to reimagine gastronomy



BAPA

5 Roscón (couronne) au citron confit et au chocolat blanc

7 Panettone

11 Galette des Rois

15 Bûche aux pistaches et au coing

SÉLECTION DE TOURONS

19 Touron au citron et aux amandes

21 Touron aux cacahuètes et au caramel

23 Touron à l'orange et aux noisettes

25 Touron aux pistaches et aux framboises

HORECA

27 « Escudella » de Noël

30 Bisque de homard, à la tomate et à la coriandre

33 Bœuf Wellington

36 Passion café-chocolat

40 Rousquilles

42 Ananas, citron et verveine odorante



Roscón (couronne) au citron confit et au chocolat blanc



Roscón (couronne) au citron confit et au chocolat blanc

de Guillermo Corral

Pâte pour roscón	250g	17,48 %
Ganache montée au chocolat blanc.....	180g	12,59 %
Rondelles de citron confit sans sirop de sucre 44582	1000g	69,93 %

Découper le roscón en deux et le garnir avec la ganache montée. Décorer avec le citron confit.

Pâte pour roscón

Farine de force.....	1000g	45,58 %
Crème 35%	100g	4,56 %
Levure Or en poudre.....	50g	2,28 %
Sel.....	20g	0,91 %
Sucre.....	110g	5,01 %
Tréhalose en poudre 39054	20g	0,91 %
Beurre 82%	400g	18,23 %
Œuf entier pasteurisé.....	400g	18,23 %
Eau de fleur d'oranger 37945	70g	3,19 %
Anis étoilé en poudre.....	15g	0,68 %
Écorce d'orange.....	6g	0,27 %
Écorce de citron.....	3g	0,14 %

Pétrir tous les ingrédients et laisser reposer dans un bloc pendant 30 minutes. Si nécessaire, rectifier la texture avec du lait. Laisser à nouveau reposer pendant une nuit. Le lendemain, peser et former les morceaux. Laisser fermenter pendant 2 à 3 heures à 30 °C et à 85 % d'humidité relative.

Ganache montée au chocolat blanc

Crème 35% (1).....	480g	31,83 %
Chocolat blanc 33%.....	400g	26,53 %
Pâte de gélatine.....	24g	1,59 %
Crème 35% (2).....	600g	39,79 %
Vanille de Madagascar 26521	4g	0,27 %

Faire chauffer la crème et la verser sur le chocolat blanc, les deux gousses de vanille râpées et la pâte de gélatine. Mixer. Ajouter le reste de la crème, laisser reposer une nuit, puis fouetter le lendemain.



Panettone

Panettone

de Guillermo Corral

Impasto mattina (pâte du matin)	4800g	50,42 %
Glaçage blanc pour panettone	680g	7,14 %
Impasto serale (pâte du soir)	2640g	27,73 %
Sucre candi 37113	1000g	10,50 %
Sucre glace 38489.....	400g	4,20 %

Diviser la pâte en boules de 500g sur un plan de travail beurré et faire 4 à 5 plis pour donner de la force à la pâte. Attendre 5 minutes, refaire 4 à 5 plis, puis rouler jusqu'à obtenir une boule parfaite. Retourner la boule et presser le fond de la boule contre la paume de la main du bout des doigts pour la rendre lisse. Placer dans les moules et laisser fermenter pendant 6 à 7 heures à 28 °C et à 70 % d'humidité. Après la fermentation, laisser les panettones au réfrigérateur à 4 °C pendant une nuit. Le lendemain, étaler le glaçage souhaité sur le panettone et ajouter une bonne poignée de sucre candi. Saupoudrer de sucre glace et faire cuire à 160 °C pendant 25 minutes dans un four ventilé et sec. La température intérieure finale doit être de 92 °C. Insérer les épingle à panettone sur la partie du bas et le retourner. Le placer sur un chariot et laisser refroidir. Cela permet au panettone de ne pas perdre sa structure.

Impasto mattina (pâte du matin)

Impasto serale (pâte du soir)	3450g	71,62 %
Farine pour panettone	480g	9,96 %
Jaune d'oeuf	240g	4,98 %
Crème 35 %	50g	1,04 %
Sucre.....	120g	2,49 %
Miel	25g	0,52 %
Eau	240g	4,98 %
Beurre 82%.....	180g	3,74 %
Sel.....	30g	0,62 %
Vanille en poudre	2g	0,04%

Mélanger la crème, le sucre et la vanille, puis porter à ébullition. Cette préparation servira pour plus tard. Retirer l'« impasto serale » du fermenteur et la verser dans le pétrin, ajouter la farine et pétrir pendant environ 18 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte très glutineuse. Ajouter le jaune d'oeuf en deux fois (de préférence un jaune d'oeuf pasteurisé sans conservateurs pour assurer une bonne fermentation) et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajouter l'eau progressivement, en alternant avec le reste des ingrédients (les panettones au chocolat absorbent environ 1,5 L d'eau et les panettones aux fruits confits environ 1 L). Ajouter le mélange de crème, de sucre et de vanille à la pâte et pétrir encore pendant environ 8 minutes. Lorsque la pâte se détache des parois du bol et présente une texture élastique, ajouter le beurre pommade et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que la pâte soit à nouveau élastique. À ce stade, il est possible d'ajouter un peu d'eau (il devrait en

rester environ 150 g à ajouter). Continuer à pétrir à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte s'ouvre, environ 8 à 10 minutes supplémentaires. À ce stade, augmenter la vitesse et pétrir encore pendant 2 minutes. Le processus durera environ 45 minutes, en fonction de la quantité de pâte et de la machine utilisée. Ajouter le chocolat, les fruits, le praliné... et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés, environ 3 minutes supplémentaires. À la fin du processus, la température de la pâte doit être d'environ 23 °C. Répartir la pâte dans 3 moules beurrés et faire quelques plis pour lui donner de la force. Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.

Levain panaire pour panettone

Pomme.....	120 g	19,35 %
Eau	500 g	80,65 %
Farine de force.....	qs	
Farine pour panettone	qs	

Bien laver la pomme et la découper en morceaux irréguliers. La mélanger à l'eau et bien la mixer. Couvrir d'un film alimentaire et laisser fermenter à température ambiante pendant 3 à 4 jours. Une fois fermenté, filtrer pour éliminer les fibres et mélanger l'eau avec la farine de force jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et uniforme, qui peut être travaillée sur une surface non farinée et qui ne colle pas aux mains. Réserver dans un récipient hermétique à température ambiante. Renouveler quotidiennement avec un volume de levain panaire, un volume de farine et la moitié d'un volume d'eau. Bien pétrir. Pour la fabrication du panettone, la pâte doit être renouvelée trois fois par jour pendant les trois semaines précédant la production du panettone.

Impasto serale (pâte du soir)

Sucre.....	420 g	15,91 %
Eau (1)	240g	9,09 %
Jaune d'œuf (1)	300 g	11,36 %
Levain panaire pour panettone	480 g	18,18 %
Farine pour panettone	180 g	6,82 %
Jaune d'œuf (2).....	240 g	9,09 %
Eau (2).....	120 g	4,55 %
Beurre 82%.....	600 g	22,73 %
Dés d'orange confite		
sans sirop de sucre 43202	60 g	2,37 %

Mélanger au pétrin le jaune d'œuf (1), l'eau, le sucre et le levain panaire coupé en morceaux irréguliers. Pétrir très légèrement, à petite vitesse lente, et ajouter la farine. Continuer à pétrir pendant environ 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une texture élastique. Ajouter le jaune d'œuf (2) et continuer à pétrir pendant encore environ 10 minutes. La pâte doit devenir élastique et l'on doit pouvoir constater à tout moment le développement de la maille glutineuse. Ajouter l'eau progressivement, en trois ou quatre fois, jusqu'à obtenir une pâte très moelleuse. Elle doit se détailler des parois du pétrin par inertie. À ce stade, ajouter le beurre pommade et poursuivre le pétrissage à vitesse moyenne pendant encore environ 10 minutes. Le processus de pétrissage dure environ 45 minutes. Ajouter l'orange

confite et pétrir encore pendant 3 minutes. Ce temps peut varier en fonction de la quantité de pâte et de la machine utilisée. Réserver dans un récipient en plastique beurré et badigeonner un peu de beurre sur la pâte. Laisser reposer 10 minutes. Faire quelques plis pour donner de la force à la pâte et badigeonner à nouveau de beurre sur le dessus. Laisser fermenter pendant 30 minutes à 28 °C et à 70 % d'humidité. Faire d'autres plis pour donner de la force à la pâte et la laisser en boule dans le récipient en plastique. Laisser fermenter pendant 16 heures recouverte d'un plastique à 28 °C et à 70 % d'humidité.

Glaçage blanc pour panettone

Eau	180g	26,47 %
Sucre glace 38489	200g	29,41 %
Farine d'amandes Marcona 37345	200g	29,41 %
Amidon de maïs.....	80g	11,76 %
Albuwhip 38461	20g	2,94 %

Mélanger tous les ingrédients dans le pétrin avec le batteur plat et travailler pendant deux minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.



Galette des Rois



Galette des Rois

de Jean Sivieude

Pâte feuilletée inversée

Crème d'amandes

Compact de fruits confits

Badigeonnage d'œuf

Étaler la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur. Découper en cercles de 18 cm Ø. Découper le compact de fruits avec un emporte-pièce rond de 16 cm Ø. Verser la crème d'amande en formant des ronds de 16 cm Ø, puis congeler. Placer le disque de crème d'amande sur la pâte feuilletée. Puis celui des fruits confits. Fermer avec l'autre pâte feuilletée. Bien sceller avec de l'eau. Badigeonner une première fois avec le mélange de jaune d'œuf et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Utiliser un scalpel pour découper les bords du gâteau afin de le garder propre. Rebadigeonner une deuxième fois et tracer des traits sur la galette. Cuire à 200 °C pendant 15 minutes, puis à 170 °C pendant 30 minutes.

Pâte feuilletée inversée

Farine de force (1).....	300g	12,33 %
Beurre Extra Sec 84 % sans sel	1000g	41,08 %
Farine de force (2)	700g	28,76 %
Sel.....	24g	0,99 %
Eau	400g	16,43 %
Acide neutre	10g	0,41 %

Mélanger le beurre pommade avec la farine (1) pour obtenir un *beurre manié*. Étaler sur une plaque de 60 x 40 cm. Laisser toute une nuit au réfrigérateur. Mélanger séparément la farine (2) et le sel, puis ajouter l'eau froide et l'acide. Mélanger rapidement sans chauffer ni créer une pâte gluante. Il ne faut pas obtenir une pâte parfaitement pétrie. Étaler sur 30 x 40 cm. Laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, découper le *beurre manié* en deux blocs de 30 x 40 cm. Placer la pâte entre deux blocs de beurre. Commencer le laminage. Faire un total de 5 plis, deux doubles et un simple. Laisser reposer une heure entre chaque pli. Une fois tous les plis réalisés, laisser reposer la pâte une nuit au réfrigérateur.

Crème d'amandes

Beurre 82%.....	100g	9,76 %
Farine d'amandes 37345	100g	9,76 %
Œuf.....	100g	9,76 %
Sucre.....	140g	13,66 %
Lait	320g	31,22 %
Pâte d'amandes amères 37514.....	240g	23,41 %
Natur Emul 38850	6g	0,59 %
Gelcrem Chaud 38673	17g	1,66 %
Sel.....	2g	0,20 %
Farine d'amandes 37345	150g	30,30 %
Farine fluide.....	25g	5,05 %
Rhum ambré.....	30g	6,06 %
Vanille de Tahití.....	10g	2,02 %

Mélanger bien le sucre et le beurre. Ajouter la farine d'amandes et mélanger à nouveau. Ajoutez l'œuf. Séparément, mélanger le lait et le Gelcrem. Porter à ébullition. Verser le Natur Emul et le sel, préalablement bien mélangés, sur la pâte. Mélanger les préparations dans un robot. Mixer pendant 2 minutes à vitesse moyenne. Laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.

Compact de fruits confits

Main de Bouddha confite.....	100g	18,87 %
Dés d'orange confite sans sirop de sucre 43202	100g	18,87 %
Dés de citron confit sans sirop de sucre 44581	100g	18,87 %
Cédrat confit en dés 37162.....	100g	18,87 %
Eau	100g	18,87 %
Maltodextrine 38771	20g	3,77 %
Gelbinder 37873	10g	1,89 %

Égoutter et couper les fruits en dés de 0,5 x 0,5 cm. Ajouter l'eau. Dans un bol, mélanger séparément le Gelbinder avec la maltodextrine. Saupoudrer progressivement sur les fruits tout en remuant avec une cuillère. Étaler entre deux feuilles guitare de 0,5 cm d'épaisseur. Réserver au réfrigérateur.

Badigeonnage d'œuf

Jaune d'œuf	350g	83,33 %
Crème 35%	70g	16,67 %

Mélanger tous les ingrédients à froid sans fouetter.





Bûche aux pistaches et au coing

Bûche aux pistaches et au coing

de Guillermo Corral

Gâteau au pain d'épices	120g	18,75 %
Meringue congéable	180g	28,13 %
Gel coing	80g	12,50 %
Glace à la pistache	250g	39,06 %
Pistaches cantonaises 41457	10g	1,56 %

Garnir la base de la bûche avec la glace à la pistache en insérant un tube de meringue sèche de 1,5 cm de diamètre. Mettre ensuite la gel sur le dessus et fermer le moule avec le gâteau. Bien congeler et démouler. Terminer la bûche avec la meringue brûlée et quelques morceaux de pistaches cantonaises.

Gâteau au pain d'épices

Potatowhip 44180	15g	1,59 %
Eau	330g	34,92 %
Sucre	150g	15,87 %
Farine de force	100g	10,58 %
Farine d'amandes 37345	300g	31,75 %
Tréhalose en poudre 39054	50g	5,29 %
Pain d'épices en poudre	qs	

Mélanger l'eau et le Potatowhip avec le mixeur pendant 1 minute, puis mettre dans le batteur sur socle pour fouetter. Une fois bien fouetté, ajouter le sucre, le tréhalose avec la farine, la farine d'amande et la poudre de pain d'épices à l'aide d'une spatule souple. Placer dans un moule d'environ 2 cm de haut et cuire à 200 °C pendant 9 minutes.

Meringue congéable

Eau (1)	250g	38,17 %
Albuwhip 38461	25g	3,82 %
Sucre	200g	30,53 %
Tréhalose en poudre 39054	100g	15,27 %
Eau (2)	80g	12,21 %

Mélanger l'eau (1) avec l'Albuwhip et fouetter. Préparer un sirop à 118 °C avec l'eau (2), le sucre et le tréhalose. Verser sur la préparation précédente et continuer à fouetter jusqu'à refroidissement.

Gel coing

Coing	500g	48,54 %
Eau	500g	48,54 %
Gelcrem Froid 38674	30g	2,91 %

Mélanger tous les ingrédients, puis bien mixer. Laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur, puis mixer à nouveau pour obtenir une texture onctueuse et crémeuse.

Glace à la pistache

Lait	600g	59,70 %
Lait en poudre 1%	40g	3,98 %
Sucre.....	150g	14,93 %
Dextrose 39462	30g	2,99 %
Glucose en poudre 33 DE 39464	30g	2,99 %
Pâte à la pistache 36863	150g	14,93 %
Profiber 5 Stab 45116	5g	0,50 %

Mélanger le lait avec le lait en poudre et chauffer à 30 °C. Ajouter les sucres et porter à 35 °C. Ajouter la pâte de pistaches et porter à 45 °C. Ajouter le Profiber 5 Stab et pasteuriser à 85 °C. Filtrer et refroidir à 4 °C. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.



SÉLECTION DE TOURONS



Touron au citron et aux amandes



SÉLECTION DE TOURONS

Touron au citron et aux amandes

de Jean Sivieude

Chocolat noir 70 %.....	80g	12,70 %
Garniture de citron confit	400g	63,49 %
Pâte d'amandes et citron	150g	23,81 %

Mouler le chocolat noir préalablement tempéré. Laisser cristalliser et garnir l'intérieur de confits. Compléter avec le massepain à 25 °C. Laisser cristalliser et sceller avec une fine couche de chocolat noir tempéré. Décorer avec du beurre de cacao mélangé à du colorant jaune et cristallisé.

Garniture de citron confit

Rondelles de citron confit sans sirop de surop 44582	500g	75,76 %
Pâte d'écorces de citron 39622	150g	22,73 %
Pâte concentrée naturelle de citron 37411	10g	1,52 %

Mixer tous les ingrédients dans un Thermomix à 45 °C pendant 5 minutes.

Pâte d'amandes et citron

Pâte d'amandes de Provence 70 %	280g	75,68 %
Beurre de cacao	20g	5,41 %
Pulpe de citron	50g	13,51 %
Zeste de mandarine	20g	5,41 %

Mélanger tous les ingrédients dans le Thermomix avec le beurre de cacao fondu et mixer pendant 3 minutes à 37 °C.



Touron aux cacahuètes et au caramel



SÉLECTION DE TOURONS

Touron aux cacahuètes et au caramel

de Jean Sivieude

Chocolat noir 70 %.....	80g	11,27%
Chocolat au lait.....	80g	11,27%
Garniture de praliné de cacahuètes ..	400g	56,34%
Garniture au caramel.....	150g	21,13%

Mouler le chocolat noir et le chocolat au lait préalablement tempérés. Laisser cristalliser et pocher le caramel. Compléter avec le praliné à 25 °C. Laisser cristalliser et sceller avec une fine couche de chocolat noir tempéré.

Garniture de praliné de cacahuètes

Cacahuètes grillées	500g	34,36%
Cacahuètes cantonaises 39478.....	150g	10,31%
Fleur de sel	5g	0,34%
Chocolat au lait 40 %.....	300g	20,62%
Sucre.....	500g	34,36%

Caraméliser le sucre à 180 °C. Verser sur les fruits secs et laisser refroidir. Mixer le mélange pour obtenir le praliné. Faire fondre le chocolat à 45 °C et mélanger au praliné. Ajouter les cacahuètes cantonaises concassées et laisser refroidir à 25/26 °C. Utiliser selon les besoins.

Garniture au caramel

Tréhalose en poudre 39054	600g	32,50%
Crème 35 %	667g	36,13%
Lait	167g	9,05%
Glucose liquide (2) 37305	167g	9,05%
Vanille de Tahiti.....	5g	0,27%
Sel.....	7g	0,38%
Beurre sans sel 82 %	33g	12,62%

Chauffer la crème, le lait, le glucose (2), la vanille et le sel à 90 °C. Cuire le tréhalose à 200 °C. Ajouter la préparation de crème chaude au tréhalose et continuer à battre. Poursuivre la cuisson jusqu'à 105 °C. Retirer et refroidir à 70 °C. Ajouter le beurre et mettre au réfrigérateur. Une fois froid, prendre 300 g de caramel et les mélanger avec 37 g de lait. Mettre le mélange dans un cercle de 14 cm et congeler.



Touron à l'orange et aux noisettes



SÉLECTION DE TOURONS

Touron à l'orange et aux noisettes

de Jean Sivieude

Chocolat noir 70 %.....	80g	11,27 %
Chocolat au lait	80g	11,27 %
Garniture d'orange confite	400g	56,34 %
Garniture de praliné de noisettes.....	150g	21,13 %

Mouler le chocolat noir et le chocolat au lait préalablement tempérés. Laisser cristalliser et garnir l'intérieur de confits. Compléter avec le praliné à 25 °C. Laisser cristalliser et sceller avec une fine couche de chocolat noir tempéré.

Garniture d'orange confite

Rondelles d'orange confite sans sirop de sucre 43204	500g	75,76 %
Pâte d'écorce d'orange 39763	150g	22,73 %
Pâte concentrée naturelle d'orange 39387	10g	1,52 %

Mixer tous les ingrédients dans un Thermomix à 45 °C pendant 5 minutes.

Garniture de praliné de noisettes

Noisettes grillées 36938.....	500g	37,97 %
Amandes grillées 36903.....	150g	11,39 %
Fleur de sel	5g	0,38 %
Chocolat au lait 40 %	150g	11,39 %
Sucre.....	500g	37,97 %
Wax Concept 39087	12g	0,91 %

Caraméliser le sucre à 180 °C. Verser sur les fruits secs et laisser refroidir. Mixer le mélange pour obtenir le praliné. Faire fondre le chocolat à 45 °C et le Wax Concept à 60 °C, puis mélanger au praliné. Refroidir à 25/26 °C. Utiliser selon les besoins.



Touron aux pistaches et aux framboises



SÉLECTION DE TOURONS

Touron aux pistaches et aux framboises

de Jean Sivieude

Chocolat noir 70 %.....	80g	15,09 %
Pâte de fruits aux framboises.....	150g	28,30 %
Garniture de praliné de pistaches	300g	56,60 %
Mélange de fleurs séchées 38824	qs	

Mouler le chocolat noir et le chocolat au lait préalablement tempérés. Laisser cristalliser et pocher la pâte de fruits mixée. Compléter avec le praliné à 25 °C. Laisser cristalliser et sceller avec une fine couche de chocolat noir tempéré. Décorer avec des fleurs séchées.

Pâte de fruits aux framboises

Purée de framboises.....	750g	48,64 %
Sucre (1).....	635g	41,18 %
Glucose liquide 37305	40g	2,59 %
Sucre (2).....	75g	4,86 %
Pectine Jaune 38894	15g	0,97 %
Acide citrique 37085	6g	0,39 %
Eau	6g	0,39 %
Pâte concentrée de framboise 37267.....	15g	0,97 %

Mélanger le sucre (2) avec la pectine et verser sur la purée de framboises à 40 °C sans cesser de remuer. Porter à ébullition. Une fois à ébullition, ajouter le sucre (1) en deux ou trois fois jusqu'à ce qu'il soit bien dissous. Porter l'ensemble à 105 °C. Ajouter la solution acide et la pâte concentrée. Verser le mélange dans un moule d'une épaisseur de 1 cm et laisser gélifier pendant 48 heures.

Garniture de praliné de pistaches

Pistaches grillées	500g	39,37 %
Pistaches crues 44146	150g	11,81 %
Fleur de sel	5g	0,39 %
Chocolat noir 64 %.....	100g	7,87 %
Sucre.....	500g	39,37 %
Wax Concept 39087	15g	1,18 %

Caraméliser le sucre à 180 °C. Verser sur les fruits secs et laisser refroidir. Mixer le mélange pour obtenir le praliné. Faire fondre le chocolat à 45 °C et le Wax Concept à 60 °C, puis mélanger au praliné. Ajouter les pistaches concassées et laisser refroidir à 25/26 °C. Utiliser selon les besoins.



«Escudella» de Noël

« Escudella » de Noël

de Guillermo Corral

Gelée de trompettes à la truffe 15 g	5,98 %	Faire cuire la pâte pendant le temps indiqué et la laisser refroidir. Garnir avec la gelée de trompettes à la truffe et laisser gélifier. Couper les légumes en brunoise de 0,5 x 0,5 cm et les blanchir pendant 20 secondes. Faire sauter séparément les trompettes coupées en lamelles. Pour le montage, faire sauter les légumes avec un filet d'huile et un peu de sel, puis former une couronne au centre de l'assiette. Disposer les galets farcis au hasard sur le dessus et alterner avec le croustillant de boutifarre noire.
Bouillon d'« escudella » 150 g	59,76 %	
Croustillant de boutifarre noire 10 g	3,98 %	
Galets moyens 30 g	11,95 %	
Carotte 10 g	3,98 %	
Navet 10 g	3,98 %	
Trompettes de la mort 10 g	3,98 %	
Huile d'olive 15 g	5,98 %	
Sel 1 g	0,40 %	

Gelée de trompettes à la truffe

Oignon 150 g	7,64 %	Hacher l'oignon et le faire revenir 10 minutes dans l'huile à feu moyen. Ajouter les trompettes et faire revenir pendant encore 5 minutes. Couvrir d'eau et laisser réduire à feu doux jusqu'à l'obtention de 500 g de liquide. Ajouter l'émincé lorsqu'il est encore chaud et laisser infuser pendant 12 heures. Filtrer, mélanger avec de l'agar agar et porter à ébullition. La gélification se fera autour de 30 °C.
Huile d'olive 70 g	3,57 %	
Trompettes de la mort 150 g	7,64 %	
Eau 1500 g	76,41 %	
Émincé de truffe noire 80 g	4,08 %	
Sel 10 g	0,51 %	
Agar agar en poudre 37872 3 g	0,15 %	

Bouillon d'« escudella »

Oignon 150 g	1,66 %	Mettre toute la viande dans une casserole avec de l'eau et faire bouillir pendant 30 minutes. Ajouter les légumes et laisser mijoter pendant 3 heures à feu très doux jusqu'à l'obtention de 2 litres de bouillon. Clarifier le bouillon avec les blancs d'œufs semi-battus et mixer avec le Flaxfiber pour l'épaissir.
Carotte 120 g	1,33 %	
Fenouil 150 g	1,66 %	
Poireau 150 g	1,66 %	
Chou 500 g	5,53 %	
Os de porc 1000 g	11,07 %	
Tête de porc 500 g	5,53 %	
Lard fumé 500 g	5,53 %	
Cuisse de poulet 400 g	4,43 %	
Jarret de bœuf 500 g	5,53 %	
Blanc d'œuf 60 g	0,66 %	
Eau 5000 g	55,33 %	
Flaxfiber 42151 6 g	0,07 %	

Croustillant de boutifarre noire

Boutifarre noire.....	200g	36,56 %
Eau	300g	54,84 %
Gelcrem Froid 38674	25g	4,57 %
Procrunx 37639	20g	3,66 %
Sel.....	2g	0,37 %

Mélanger la boutifarre noire avec l'eau, mixer et filtrer.
Mélanger avec le reste des ingrédients et mixer à nouveau pendant une minute. Étaler sur un tapis de four avec un chablon rond de 1,5 cm de diamètre et déshydrater pendant 12 heures à 60 °C.



Bisque de homard, à la tomate et à la coriandre

Bisque de homard, à la tomate et à la coriandre

de Edu Azuaza

Voile de tomate	60g	24,99 %
Gel coriandre	15g	6,25 %
Billes de bisque	40g	16,66 %
Beurre aérien de bisque	15g	6,25 %
Homard bleu	100g	41,65 %
Salicorne	10g	4,16 %
Aneth	0,1g	0,04 %

Découper un disque de voile de tomate et le disposer sur le fond de l'assiette comme un mouchoir. Disposer ensuite trois billes de tailles différentes de manière aléatoire. Puis quelques touches de gel coriandre. Disposer l'air tiède de beurre de bisque et terminer par des pousses de salicorne et d'aneth.

Voile de tomate

Tomates	1000g	96,43 %
Sel	7g	0,68 %
Gélifiant d'origine végétale en poudre 38678	30g	2,89 %

Mixer les tomates et filtrer l'eau à travers une étamine. Mélanger l'eau de tomate obtenue avec le reste des ingrédients et chauffer à 85 °C. Verser sur une plaque une épaisseur de 2 mm et laisser refroidir.

Gel coriandre

Coriandre	150g	42,25 %
Eau	200g	56,34 %
Sel	3g	0,85 %
Flaxfiber 42151	2g	0,56 %

Blanchir la coriandre pendant 10 secondes. Mixer avec de l'eau et filtrer à travers une étamine. Mélanger avec le Flaxfiber et le sel, puis mixer à nouveau.

Billes de bisque

Bisque de crevettes	250g	97,28 %
Bain d'alginate	qs	
Gluconolactat 38683	5g	1,95 %
Flaxfiber 42151	2g	0,78 %

Mélanger la bisque avec le Gluconolactat et le Flaxfiber, puis mixer pendant une minute. Éliminer l'air éventuellement emprisonné à l'aide d'une machine à vide et procéder à la technique de sphérification.

Bisque de crevettes

Têtes de crevettes	300g	26,86 %
Céleri	300g	26,86 %
Fenouil	150g	13,43 %
Concentré de tomate		
Culinary Journey.....	100g	8,95 %
Liqueur d'anis.....	100g	8,95 %
Huile d'olive	80g	7,16 %
Ail.....	20g	1,79 %
Curry Madras 40924.....	8g	0,72 %
Café lyophilisé 38516.....	1g	0,09 %
Crème liquide.....	50g	4,48 %
Sel.....	8g	0,72 %

Couper les légumes et les faire revenir dans l'huile à feu doux pendant 15 minutes. Ajouter le concentré de tomates ainsi que l'anis et réduire à sec. Ajouter les têtes des crevettes et les faire revenir pendant encore 5 minutes, en les écrasant pour en extraire tout le jus. Recouvrir d'eau et laisser mijoter pendant 40 minutes à feu doux. Filtrer et ajouter le café, le curry, la crème et le sel pendant que c'est encore chaud. Laisser refroidir et réserver.

Bain d'alginate

Eau	1000g	99,50 %
Alginate 38467	5g	0,50 %

Mélanger les ingrédients, puis mixer pendant 5 minutes. Réserver.

Beurre aérien de bisque

Têtes de crevettes	300g	19,28 %
Céleri	300g	19,28 %
Fenouil	150g	9,64 %
Concentré de tomate		
Culinary Journey.....	100g	6,43 %
Liqueur d'anis.....	100g	6,43 %
Huile d'olive	80g	5,14 %
Ail.....	20g	1,29 %
Lécithine de soja 38754	6g	0,39 %
Beurre 82%.....	500g	32,13 %

Couper les légumes et les faire revenir dans l'huile à feu doux pendant 15 minutes. Ajouter le concentré de tomates ainsi que l'anis et réduire à sec. Ajouter les têtes des crevettes et les faire revenir encore 5 minutes, en les écrasant pour en extraire tout le jus. Ajouter le beurre et laisser infuser pendant 2 heures à 70 °C. Filtrer et décanter la partie grasse. Ajouter la lécithine et mixer.



Boeuf Wellington

Boeuf Wellington

de Guillermo Corral

Pâte feuilletée inversée1000g	29,85 %
Mousse de cèpes à la truffe450g	13,43 %
Jus de viande200g	5,97 %
Jambon ibérique200g	5,97 %
Épinards250g	7,46 %
Microlégumes400g	11,94 %
Beurre50g	1,49 %
Filet de bœuf800g	23,88 %
Selqs	
Poivreqs	

Saler et poivrer le filet et le saisir dans une poêle de tous les côtés. Sur la pâte feuilletée inversée, disposer dans l'ordre une couche de jambon ibérique, les épinards et la mousse de cèpes. Placer le filet saisi au centre et le rouler comme un Wellington. Mettre au réfrigérateur pendant quelques heures, puis cuire au four à 180 °C avec une sonde jusqu'à ce qu'il atteigne 48 °C à cœur. Laisser reposer 30 minutes avant de le trancher. Faire sauter quelques microlégumes dans une noix de beurre pour la garniture. Servir avec la sauce chaude.

Pâte feuilletée inversée

Farine de force (1).....	300g	12,33 %
Beurre sec.....	1000g	41,08 %
Farine de force (2)	700g	28,76 %
Sel.....	24g	0,99 %
Eau	400g	16,43 %
Acide neutre	10g	0,41 %

Mélanger le beurre express pommade avec la farine (1) pour obtenir un *beurre manié*. Étaler sur une plaque de 60 x 40 cm. Laisser toute une nuit au réfrigérateur. Séparément, mélanger la farine (2) et le sel, puis ajouter l'eau froide avec l'acide. Mélanger rapidement sans chauffer ni créer une pâte gluante. Il ne faut pas obtenir une pâte parfaitement pétrie. Étaler sur 30 x 40 cm. Laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, découper le *beurre manié* en deux blocs de 30 x 40 cm. Placer la pâte entre deux blocs de beurre. Commencer le laminage. Faire un total de 5 plis, deux doubles et un simple. Laisser reposer une heure entre chaque pli. Une fois tous les plis réalisés, laisser reposer la pâte une nuit au réfrigérateur.

Mousse de cèpes à la truffe

Cèpes.....	400g	27,74 %
Poêlée d'oignon Culinary Journey.....	120g	8,32 %
Vin blanc.....	300g	20,80 %
Blanc de poulet.....	500g	34,67 %
Crème 35 %	100g	6,93 %
Sel.....	6g	0,42 %
Poivre noir.....	4g	0,28 %
Albuwhip 38461	10g	0,69 %
Arôme de truffe noire 38413	2g	0,14 %

Faire revenir l'oignon avec les cèpes dans une poêle pendant 10 minutes. Ajouter le vin blanc et laisser réduire à sec. Une fois refroidi, mélanger avec le reste des ingrédients et bien mixer.



Jus de viande

Fonds de Bœuf Culinary Journey.....	100g	14,16 %	
Eau	600g	84,99 %	
Flaxfiber 42151.....	6g	0,85 %	

Mélanger les ingrédients, puis mixer. Chauffer et réserver.



Passion café-chocolat

Passion café-chocolat

de Jean Sivieude

Meringue au fruit de la passion	15g	13,04%
Croquant de chocolat au lait et de noisettes	20g	17,39%
Biscuit à la cuillère au fruit de la passion	15g	13,04%
Crèmeux au fruit de la passion et Dulcey	25g	21,74%
Mousse au fruit de la passion	10g	8,70%
Crème glacée au café	20g	17,39%
Gel fruit de la passion	10g	8,70%
Graines de fruit de la passion.....	qs	

Disposer les éléments suivants à l'intérieur de l'anneau de meringue : le croustillant au fond, puis le biscuit à la cuillère. Garnir de mousse et placer une boule de glace sur le dessus. Recouvrir de mousse et lisser. Pocher le gel fruit de la passion sur le dessus et décorer avec quelques graines de fruit de la passion.

Meringue au fruit de la passion

Purée de fruit de la passion.....	120g	39,22 %
Albuwhip 38461	16g	5,23 %
Sucre.....	120g	39,22 %
Tréhalose en poudre 39054	50g	16,34 %

Mélanger l'Albuwhip à la purée de fruit de la passion, puis fouetter. Ajouter le sucre et le tréhalose en trois fois, comme pour une meringue française. Placer sur un tapis de cuisson selon la forme souhaitée et déshydrater à 50 °C pendant 6 heures.

Croquant de chocolat au lait et de noisettes

Praliné de noisettes italiennes 37609.....	75g	26,79 %
Pâte de noisettes grillées 36854	75g	26,79 %
Chocolat au lait 40%	75g	26,79 %
Sel.....	5g	1,79 %
Noisettes cantonaises 37853	50g	17,86 %

Mélanger le chocolat, la pâte et le praliné, puis chauffer à 40 °C. Remuer bien jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme. Ajouter les noisettes cantonaises concassées et le sel, puis mélanger à nouveau. En étaler 2 mm d'épaisseur entre deux tapis de silicone et laisser cristalliser.

Biscuit à la cuillère au fruit de la passion

Purée de fruit de la passion.....	240g	29,27%
Sucre.....	160g	19,51 %
Albuwhip 38461	30g	3,66 %
Tréhalose en poudre 39054	40g	4,88 %
Jaune d'œuf	150g	18,29 %
Baking Powder Std 37117	10g	1,22 %
Farine fluide.....	150g	18,29 %
Fécule de maïs	40g	4,88 %
Sucre glace 38489.....	qs	

Mélanger la purée avec l'Albuwhip à l'aide d'un mixeur plongeant. Faire monter le mélange au robot mélangeur à la vitesse 3. Mélanger les sucre et les ajouter en trois fois comme pour une meringue française. Verser progressivement le jaune d'œuf sur la meringue et bien mélanger. Mélanger séparément le reste de solides avec le jaune d'œuf, puis ajouter le mélange à la meringue en mouvements circulaires jusqu'à l'incorporation complète. Étaler en forme de biscuit à la cuillère sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et cuire au four à 180 °C pendant 6 minutes.

Crèmeux au fruit de la passion et Dulcey

Purée de fruit de la passion	750g	68,49%
Natur Emul 38850	5g	0,46%
Sucre.....	160g	14,61 %
Chocolat blond 35 % Dulcey Valrhona	140g	12,79 %
Pectine Fruit NH 37850	10g	0,91 %
Inuline à chaud 39460	30g	2,74%

Mélanger le sucre, l'inuline, le Natur Emul et la pectine. Réserver. Chauffer la purée à 40 °C et ajouter le mélange précédent progressivement sans cesser de remuer. Porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir à 45 °C. Ajouter le chocolat et émulsionner avec un fouet électrique. Verser dans les moules souhaités et conserver au réfrigérateur pendant 6 heures pour une bonne cristallisation.

Mousse au fruit de la passion

Lait	350g	58,33%
Purée de fruit de la passion	200g	33,33%
Proespuma Chaud 38973	50g	8,33%

Mixer tous les ingrédients et verser le tout dans un siphon muni de deux cartouches, puis utiliser.

Crème glacée au café

Lait	370g	36,35%
Crème 35%	80g	7,86%
Café expresso	220g	21,61 %
Sucre inverti 39309	15g	1,47 %
Lait en poudre 1%.....	65g	6,39 %
Dextrose en poudre 37225	35g	3,44 %
Sucre.....	110g	10,81 %
Glucose en poudre 33 DE 37311	120g	11,79 %
Procrema 5 Chaude Bio 39410	3g	0,29 %

Chauffer les liquides à 30 °C. Ajouter les solides déjà mélangés et pasteuriser. Laisser reposer 12 heures au froid avant de foisonner. Foisonner. Conserver à -18 °C.



Gel fruit de la passion

Purée de fruit de la passion	225g	73,77 %
Sirop de sucre TPT	60g	19,67 %
Gelcrem Froid 38674	20g	6,56 %

Passer tous les ingrédients au mixeur pendant 3 minutes. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Ensuite, mixer à nouveau pendant 1 minute pour éviter les grumeaux et obtenir ainsi une texture très fine et brillante. Mettre dans une poche à douille et réserver.



Rousquilles



Rousquilles

de Guillermo Corral

Glace royale d'origine végétale	90g	75%
Sablé.....	25g	20,83%
Graines d'anis.....	5g	4,17%

Laisser refroidir les sablés et les glacer avec la glace royale.
Disposer quelques graines d'anis pour décorer.

Glace royale d'origine végétale

Substitut du blanc d'œuf.....	10g	16,13%
Jus de citron.....	2g	3,23%
Sucre glace 38489	50g	80,65%

Mélanger tous les ingrédients et fouetter dans un batteur sur socle.

Substitut du blanc d'œuf

Eau	930g	92,96 %
Potatowhip Cold 43124.....	30g	3 %
Gelcrem Froid 38674	40g	4 %
Gomme de Konjac 38691	0,4g	0,04 %

Mélanger tous les ingrédients, puis mixer. Hydrater pendant 6 heures.

Sablé

Sucre glace 38489.....	85g	8,81 %
Tréhalose en poudre 39054	50g	5,18 %
Œuf pasteurisé.....	85g	8,81 %
Farine d'amandes 37345	40g	4,15 %
Beurre 82%	275g	28,50 %
Farine fluide.....	430g	44,56 %

Mélanger tous les ingrédients et pétrir avec le batteur plat. Une fois bien mélangé, étaler 3 mm d'épaisseur entre deux tapis de silicone. Découper selon la forme souhaitée et cuire au four à 160 °C pendant 14 minutes.



Ananas, citron et verveine odorante



Ananas, citron et verveine odorante

de Guillermo Corral

Gel ananas.....	40g	20,94%
Pain de Gênes	60g	31,41 %
Ananas rôti aux épices	50g	26,18 %
Sorbet au citron et à la verveine odorante	35g	18,32 %
Crispy d'ananas Wet Proof 38944	5g	2,62 %
Pousses de verveine odorante.....	1g	0,52 %

Tremper le *pain de Gênes* dans le sirop d'ananas rôti et disposer sur l'assiette. Mettre ensuite le gel ananas et les dés d'ananas rôti préalablement mélangés au crispy. Terminer par le sorbet et quelques pousses de verveine odorante.

Virgin colada de verveine odorante

Gel ananas

Purée d'ananas	400g	72,07 %
Sirop de sucre TPT	100g	18,02 %
Jus de citron.....	30g	5,41 %
Gelcrem Froid 38674	25g	4,50 %

Passer tous les ingrédients au mixeur pendant 3 minutes. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Ensuite, mixer à nouveau pendant 1 minute pour éviter les grumeaux et obtenir ainsi une texture très fine et brillante. Mettre dans une poche à douille et réserver.

Pain de Gênes

Massepain.....	320g	46,04 %
Œuf.....	210g	30,22 %
Huile de tournesol	75g	10,79 %
Fécule de maïs	90g	12,95 %

Mélanger le massepain avec l'œuf et travailler jusqu'à l'obtention d'une base homogène. Ajouter l'huile petit à petit jusqu'à l'obtention d'une bonne émulsion. Pour finir, ajouter la féculle tamisée et verser dans un moule. Cuire au four à 170 °C pendant 35 minutes.

Ananas rôti aux épices

Ananas	600g	80 %
Pain d'épices en poudre 38440	50g	6,67 %
Sucre muscovado.....	100g	13,33 %

Faire une papillote avec l'ananas, la poudre de pain d'épices et le sucre muscovado, puis cuire au four à 180 °C pendant 40 minutes.

Sorbet au citron et à la verveine odorante

Eau	380g	35,19 %
Jus de citron.....	380g	35,19 %
Sucre (1).....	120g	11,11 %
Glucose en poudre 33 DE 39464	60g	5,56 %
Sucre (2).....	125g	11,57 %
Verveine odorante	10g	0,93 %
Profiber 5 Stab 45116	5g	0,46 %

Pasteuriser le mélange comme d'habitude, à l'exception du jus de citron. Réserver et placer au réfrigérateur. Commencer à refroidir. Lorsque le mélange est à 2-3 °C, verser le jus de citron et terminer la préparation de la glace.



Virgin colada de verveine odorante

Purée d'ananas	150g	43,15 %
Pulpe de citron	30g	8,63 %
Eau	150g	43,15 %
Verveine odorante	1g	0,29 %
Sucre.....	15g	4,32 %
Naturfoam 41406	0,6g	0,17 %
Crispy Wet Proof d'ananas 38944	1g	0,29 %

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker et bien secouer. Verser dans un verre et décorer avec le croustillant et une pousse de verveine odorante.





**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain

T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

