

YANN BRYS - MOF

FRIVOLE TURRÓN ABRICOT MELON

Pour 1 cadre hauteur 3.5 cm (54 pièces)



Ingrédients

TROCADÉRO VANILLE

600 g poudre d'amande
600 g sucre glace
438 g beurre fondu
77 g féculé
380 g blancs d'œufs (1)
48 g jaunes d'œufs
381 g blancs d'œufs (2)
214 g sucre semoule
4 g poudre de vanille Bourbon Madagascar PROVA GOURMET

CRÈMEUX TURRON

1 400 g crème liquide
210 g jaunes d'œufs
16 g gélatine poudre
112 g eau
450 g pâte de turrón
100 g purée d'amandes

COULIS DE MELON, ABRICOT ET ROMARIN

900 g pulpe de melon
300 g purée d'abricot
20 g purée de citron jaune
5 g romarin frais
80 g sucre semoule
2 g gomme xanthane
23 g gélatine poudre
161 g eau

CRÈME VANILLE

275 g crème liquide (1)
2 pièces gousses de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée PROVA GOURMET
70 g jaunes d'œufs
59 g sucre semoule
10,5 g gélatine poudre poisson
73,5 g eau
685 g crème liquide (2)
2 g extrait naturel d'amande

CRÈME VANILLE MONTÉE

70 g lait
3 pièces gousses de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée PROVA GOURMET
140 g sucre semoule
11 g gélatine poudre poisson
77 g eau
290 g mascarpone
1500 g crème liquide

Préparation

TROCADÉRO VANILLE

Faire fondre le beurre.
Mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre glace, la féculé, les blancs d'œufs (1) et les jaunes d'œufs.
Monter les blancs d'œufs (2) avec le sucre semoule et la poudre de vanille. Incorporer une partie au beurre fondu puis mélanger l'ensemble.
Chemiser une plaque de cuisson à rebord avec un tapis en silicone et du papier de cuisson. Étaler 1 250 g de préparation par plaque. Répéter pour une plaque supplémentaire afin d'obtenir 2 biscuits. Cuire à 165°C pendant 12 min environ.

CRÈMEUX TURRON

Réaliser une crème anglaise cuite à 82°C avec la crème liquide et les jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine hydratée et verser le tout sur la pâte de turrón et la purée d'amandes.
Couler 1 050 g dans un cadre filmé puis mettre au frais à 4°C jusqu'à prise complète.
Ajouter le coulis de melon, abricot et romarin et laisser durcir à 4°C. Couler à nouveau 1 050 g de crèmeux turrón pour obtenir 3 couches d'inserts.

COULIS DE MELON, ABRICOT ET ROMARIN

Mélanger les purées sans les chauffer. Prélever ¼ du mélange et le chauffer avec le romarin. Filmer et laisser infuser 5 min. Ajouter le sucre et la gomme xanthane. À frémissement, ajouter la gélatine hydratée et verser sur le restant des pulpes. Couler sur le premier crèmeux turrón à 1 500 g. Refroidir à 4°C.

CRÈME VANILLE

Infuser la crème (1) avec les gousses de vanille fendues et grattées pendant 5 min. Ajouter les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre puis faire cuire à 83°C. Chinoiser sur la gélatine hydratée et bien mixer. Refroidir le tout à 28°C et incorporer la crème liquide montée (2) à l'extrait naturel d'amande.

MONTAGE

Cadrer une feuille de biscuit Trocadéro et couler dessus 550 g de crème vanille. Déposer l'insert en cadre de crèmeux turrón et melon, abricot et romarin. Recouvrir de 550 g de crème vanille et déposer une feuille de biscuit Trocadéro.

FINITION

Couper des bandes de 3 cm par 12 cm, les déposer sur le côté, faces striées sur le dessus.
Les séparer et les pistoler en nappage neutre vanillé. Recouvrir chaque face de poudre d'amandes brutes torrifiées.

CRÈME VANILLE MONTÉE

Infuser la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées pendant 5 min. Ajouter le sucre semoule et faire frémir. Ajouter la gélatine hydratée. Chinoiser sur le mascarpone et mixer. Ajouter la crème froide, mixer et laisser refroidir 12h à 4°C. Monter au batteur et réaliser des quenelles, décorer de pluches de romarin frais.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE PAPOUASIE
NOUVELLE-GUINÉE



POUDRE DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR