



Démonstration



Gaetan Fiard

Chef Pâtissier exécutif à l'Intercontinental Bordeaux
Champion du monde des arts sucrés

ANDROS
Chef



androschef.com

✦ *Bûche poire chocolat*



Ingrédients

✦ *pour 1 bûche 4/6 personnes*

Biscuit chocolat

Jaunes d'œufs	90 g
Sucre	45 g
Blancs d'œufs	135 g
Sucre	45 g
Chocolat noir 70 %	40 g
Cacao poudre	30 g

Marmelade de poire

Compotée de poire	1500 g
Sucre	50 g
Pectine	10 g
Gélatine poudre	10 g
Eau	60 g

Mousse chocolat

Chocolat noir 64 %	600 g
Eau	150 g
Sucre	150 g
Jaunes d'œufs	210 g
Crème montée	1500 g

Biscuit chocolat (sans farine)

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter le cacao en poudre et le chocolat noir. En parallèle, monter les blancs avec le sucre. Mélanger ensuite les deux appareils ensemble et étaler sur un tapis de cuisson en silicone. Cuire à 180°C pendant 2x5 minutes environ.

Marmelade de poire

Mélanger l'eau et la gélatine en poudre. Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la compotée de poire. A 40°C, ajouter le mélange sucre/pectine et donner un bouillon. Ajouter ensuite la masse gélatine et mouler directement.

Mousse chocolat

Monter la crème moussieuse et la laisser dehors 30' avant de faire le mélange. Faire fondre le chocolat à 50°C. En parallèle, faire bouillir l'eau et le sucre. Verser ce sirop sur les jaunes et monter. Ajouter le chocolat dans les jaunes puis incorporer la crème montée. Mélanger sans incorporer d'air. Couler.

Feuillantine chocolat

Praliné noisette	300 g
Chocolat noir 64 %	140 g
Feuillantine	170 g

Flocage chocolat

Beurre de cacao	25 g
Chocolat noir 70 %	75 g
Huile pépin de raisin	10 g

Feuillantine chocolat

Faire fondre le chocolat. Mélanger au praliné et ajouter la feuillantine.

Flocage chocolat

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat. Incorporer l'huile puis utiliser à 25°C.

Compotée de poire



Notes



Bûche exotique



Ingrédients

pour 1 bûche 4/6 personnes

Dacquoise coco

Blancs d'œufs	75 g
Sucre	25 g
Coco râpée	75 g
Sucre glace	25 g
Blancs d'œufs	60 g
Crème	10 g

Marmelade mangue ananas

Compotée mangue	750 g
Compotée ananas	750 g
Sucre	50 g
Pectine	15 g
Agar agar	10 g

Croustillant coco

Coco râpée	450 g
Feuillantine	500 g
Purée d'amandes	250 g
Chocolat blanc	350 g

Mousse coco

Purée de coco	1500 g
Masse gélatine	200 g
Jus de citron vert	20 g
Meringue italienne	180 g
Crème montée	900 g
Citron vert	3

Dacquoise coco

Monter les 1ers blancs et le sucre ensemble. Mélanger le reste au fouet avec la coco tamisée. Mélanger les deux masses. Étaler. Cuire à 170°C pendant 12 à 14 minutes.

Marmelade mangue ananas

Chauffer les compotées et ajouter le sucre, la pectine et l'agar agar préalablement mélangés. Mouler une partie et mettre le reste en poche. Réserver.

Croustillant coco

Torréfier la coco puis la laisser refroidir. La mélanger avec la feuillantine. Ajouter la purée d'amandes et le chocolat blanc. Étaler sur le biscuit.

Mousse coco

Faire bouillir la totalité de la purée de coco puis ajouter la masse gélatine et le jus de citron vert. Monter la meringue italienne puis l'incorporer froide à la crème montée juste réalisée. Mélanger les zestes de citrons verts à la purée de coco gélifiée puis la monter à 21°C. Ajouter le mélange crème montée à la purée gélifiée et mouler.



Glaçage passion

Purée de passion

Glucose

Sucre

Pectine NH

Nappage neutre

20 g

100 g

20 g

1 g

60 g

Glaçage passion

Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole, chauffer la purée de passion et le glucose puis à 40°C, ajouter le mélange sucre et pectine. Donner un bouillon puis verser sur le nappage neutre, utiliser en pistolet.



Compotées de mangue et d'ananas et purées de coco et passion



Notes



Entremets noisettes agrumes



Ingrédients

pour 1 entremets 6/8 personnes

Crèmeux kalamansi

Purée kalamansi	60 g
Œufs	50 g
Sucre	35 g
Masse gélatine	6 g
Beurre	65 g

Crèmeux kalamansi

Chauffer la purée puis blanchir les œufs et le sucre. Une fois la purée à ébullition, ajouter les œufs blanchis et cuire jusqu'à un léger bouillon. Débarrasser en cul de poule. Ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir à 45°C et ajouter le beurre au mixeur. Débarrasser en gastro.

Croustillant riz soufflé

Riz soufflé	40 g
Noisettes hachées	80 g
Sirop d'érable	20 g
Chocolat noir 64 %	40 g
Pâte de noisettes	30 g

Croustillant riz soufflé

Torréfier le riz soufflé, les noisettes hachées et le sirop d'érable ensemble pendant 20 minutes à 160°C en mélangeant toutes les 5 minutes pour obtenir une coloration homogène. Ensuite incorporer au chocolat noir fondu et à la pâte de noisettes.

Ganache montée à la noisette

Crème	60 g
Pâte de noisettes	25 g
Masse gélatine	20 g
Chocolat blanc	50 g
Crème	60 g

Ganache montée à la noisette

Mélanger la 1ère crème à la pâte de noisettes. Donner un bouillon. Ajouter la masse gélatine et verser ensuite sur le chocolat blanc en 3 fois en faisant bien le noyau. Ajouter la deuxième crème froide, mixer, chinoiser et débarrasser en bac gastro. Réserver une nuit au frais avant utilisation.

Mousse vanille mandarine

Crème	170 g
Vanille gousse	1

Confit de zestes de mandarines

Pectine	50 g
Sucre	2,5 g
Sucre	5 g
Jaunes d'œufs	55 g
Sucre	20 g
Masse gélatine	22,5 g
Crème liquide	170 g
Mascarpone	50 g

Mousse vanille mandarine

Infuser à chaud 30 minutes la crème et la vanille. Réaliser une anglaise et incorporer la masse gélatine et le confit de zestes de mandarines. Monter la crème et la mascarpone. Faire le mélange entre 20 et 22°C.

Biscuit joconde

Œufs	75 g
Sucre glace	5 g
Poudre de noisettes	60 g
Farine	15 g
Beurre fondu	10 g
Blanc d'œufs	50 g
Sucre	15 g

Biscuit joconde

Monter les œufs avec les poudres. Monter les blancs en meringue. Ajouter le beurre fondu chaud aux œufs puis finir par les blancs. Peser à 700g/plaque et cuire à 220°C pendant 5 minutes.

Glaçage kalamansi

Purée de kalamansi	50 g
Glucose	25 g
Sucre	50 g
Pectine NH	2 g
Nappage neutre	135 g

Glaçage kalamansi

Mélanger le sucre et la pectine en cul de poule. Dans une casserole, chauffer la purée de kalamansi et le glucose. A 40°C, ajouter le mélange sucre / pectine. Donner un bouillon puis verser sur le nappage neutre. Utiliser au pistolet.

+

Purée de kalamansi et confit de zestes de mandarines



Notes



androschef.com