

CATÉGORIE : **PROFESSIONNEL**

N° DE DOSSIER

ORDRE DE
PASSAGE

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

KIWI, ORTIE, FROMAGE BLANC "ENTRE PRAIRIE ET VERGER"

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

« Kiwi, ortie, fromage blanc – Entre prairie et verger » s'inspire du Périgord Noir, où j'ai grandi. Le kiwi, encore peu utilisé en pâtisserie, constitue la base du dessert. L'ortie lui apporte une note végétale. Le fromage blanc fermier de la ferme Van der Horst, souvenir de mon enfance, apporte texture et acidité. Le granola, élaboré avec des fruits du Lot-et-Garonne, crée un contraste de texture. Enfin, la baie de Timut, utilisée comme un assaisonnement, souligne les arômes du kiwi.

ARGUMENTAIRE COMMERCIAL

Je vous présente « Kiwi, ortie, fromage blanc – Entre prairie et verger ». À travers ce dessert, j'ai souhaité mettre en avant le kiwi, un fruit encore peu travaillé en pâtisserie. Il est accompagné d'une touche végétale d'ortie, d'un fromage blanc fermier à l'acidité naturelle, d'un granola croustillant et d'une baie de Timut utilisée comme un assaisonnement pour révéler les arômes du fruit. La dégustation a été pensée pour associer, à chaque bouchée, le sorbet, la sauce et l'ensemble des éléments. Vous découvrirez ainsi un équilibre entre fraîcheur, onctuosité, croquant et vivacité, dans une création inspirée des paysages du Périgord Noir, entre prairie et verger.

Mousse fromage blanc fermier
39g Crème Excellence 35% Elle et Vire
4g Sucre blanc
44g Sirop de glucose DE
1 Gousse de vanille bio de Madagascar
23g Masse gélatine
175g Fromage blanc fermier de Montcaret (24)
67g Crème Excellence 35% Elle et Vire

Granola
60g Miel du Périgord (24)
30g Amandes du Lot et Garonne (47)
55g Noisettes de Castellones (46)
10g Flocons d'avoine
8g Huile de noix de coco

Siphon fromage blanc fermier *
250g Fromage blanc fermier de Montcaret
100g Crème Excellence 35% Elle et Vire
30g Crème Excellence 35% Elle et Vire
44g Miel du Périgord (24)
13g Pulpe Citron Vert Boiron

Meringue
110g Blanc d'œuf Ovoteam
220g Sucre semoule
Q.S Poudre d'ortie

Glacage verjus et baie de Timut
200g Verjus du Périgord (24)
10g Fécule de tapioca
12g Vergeoise
0,45g Baie de timut

Opaline ortie et baie de timut
90g Fondant
60g Sirop de glucose
2,5g Poudre d'ortie
1,5g Baie de Timut

Kiwis et Sauce kiwi
8/10 kiwis à bonne maturité
Parures de kiwi

Sorbet orties
100g Eau
100g Eau
45g Sirop de glucose
18g Trimoline
60g Sucre blanc

1,5g Super neutrose
2g Agar agar
5g Poudre de lait
131g Pulpe citron vert Boiron
6g Vinaigre de concombre
12g Orties éraflées

Gel orties
32g Eau
50g Pulpe citron vert Boiron
17g Verjus du Périgord (24)
10g Sucre blanc
6g Orties éraflées
7g Pectine
8g Fécule de tapioca

Mousse fromage blanc fermier

Chauffer la crème avec le sucre, le glucose et la vanille

Ajouter successivement la masse gélatine, le fromage blanc fermier puis délicatement la crème mousseuse

Couler dans les empreintes

Granola

Chauffer le miel du Périgord et l'huile de noix de coco

Verser sur les autres ingrédients

Cuire à 140°C en mélanger toutes les 10 minutes

Siphon fromage blanc fermier

Dissoudre le miel du Périgord dans une partie de la crème pendant 24h

Mélanger avec le reste de crème, le fromage blanc fermier et le sucre

Mettre en siphon avec une cartouche de gaz

Réserver au froid positif

Meringue

Chauffer au bain marie le sucre blanc et les blancs d'œuf.

Monter au batteur puis pocher autour des moules barquettes. Sécher 1h30 h au déshydrateur

Glaçage verjus et baie de Timut

Mixer le verjus du Périgord avec la vergeoise, la fécule de tapioca et la baie de Timut

Opaline orties et baie de timut

Cuire le fondant et le glucose à 160°C. Ajouter la baie de Timut, la poudre d'ortie et débarrasser

A froid mixer en poudre. Disperser sur silpat et cuire à 180°C environ 3 minutes

Former dans une empreinte

Kiwis et Sauce kiwi

Tailler les quartiers de kiwis à l'emporte pièce calisson

Egoutter et glacer sur plaque japonaise

Tailler 10 calissons de kiwi pour placer sous les sorbets

Mixer et chinoiser les parures

Gel orties

Mixer au blender tous les ingrédients sans chauffer puis tamiser

Sorbet orties

Porter à ébullition l'eau avec les poudres.

Refroidir puis mixer avec les feuilles d'orties

Mouler en paco et pacosser au moment du dressage

DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

Garnir les saucières avec 15g de sauce.

Mettre le gel en assiette.

Déposer deux mousses fromage blanc.

Mettre un trait de gel orties.

Disposer 8 éclats de noisettes et 4 éclats d'amandes.

Déposer les coques de meringue.

Sur une plaque japonaise glacer les kiwis et chemiser délicatement le coté droit de "Citra leaves"(Koppert Cress) OU oxalys du potager.

Remplir les meringues de siphon fromage blanc et venir déposer sur le dessus les calissons de kiwi avec dessus deux feuilles d'opaline ortie.

Dresser une quenelle de sorbet ortie sur le calisson de kiwi et terminer l'envoi avec un tour de moulin de baie de timut.

POIDS NET DU DESSERT HORS ASSIETTE

100 g

PRIX DE REVIENT DU DESSERT POUR 10 ASSIETTES

27.40 €

REMARQUES DU JURY

Organisation :

ab3c

Jean-Patrick Blin 01.53.30.74.01

jeanpatrick@ab3c.com



Organisateur :

Cultures Sucre

Johanna REDON 01.44.05.39.84

j.redon@cultures-sucre.fr