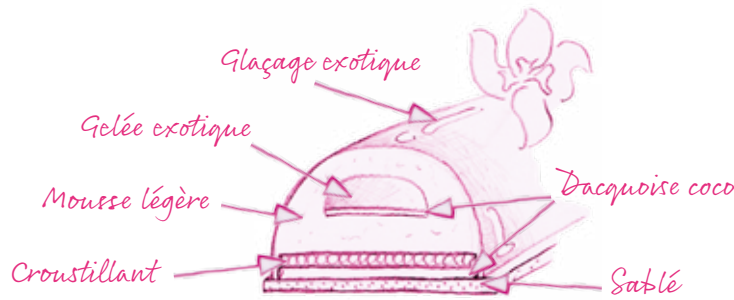




Irwin

Par : Mathias Gautron
Quantité : 3 gouttières moule U standard



Sablé beurre demi-sel et Noisette Combava

Noisette Poudre Brute Torréfiées PatisFrance	200 g
Amande Blanche Poudre PatisFrance	100 g
Farine	300 g
Cassonade brune	160 g
Beurre demi-sel	260 g
Combava	1 zeste

Sablé tous les ingrédients ensemble. Laminer à 4 mm, couper des rectangles de 9 x 24 cm. Cuire sur silpain® à 165°C pendant 15 minutes environ.

Dacquoise Coco

Blancs d'œufs	300 g
Sucre semoule	80 g
Sucre glace	270 g
Amande Blanche Poudre PatisFrance	108 g
Noix de coco râpée	160 g
Combava	½ zeste
Gingembre confit en brunoise	50 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter les poudres tamisées avec le zeste de Combava ainsi que la brunoise de gingembre. Étaler sur une feuille silicone 40 x 60 et recouvrir d'une autre feuille. Cuire à 180°C au four ventilé pendant environ 20 minutes.

Croustillant Coco

Belcolade Blanc Origins Rep Dominicaine 31%	360 g
Noix de coco torréfiée	180 g
Crousticrep PatisFrance	160 g
Huile de coco	20 g

Tempérer le chocolat et ajouter les poudres. Mélanger et étaler le croustillant sur 21 cm de largeur sur la dacquoise encore chaude. Détailler ensuite 3 bandes (avec croustillant) de 7 cm de largeur pour les semelles et 3 bandes (sans croustillant) de 5 cm de largeur pour les inserts.

Gelée de Soho (3 inserts)

Eau	250 g
Sucre	50 g
Soho	25 g
Masse de gélatine	60 g

Bouillir l'eau et le sucre et ajouter la masse gélatine. A 35°C, ajouter le Soho et mélanger.

Compotée Exotique (3 inserts)

Beurre 82%	20 g
Jus de citron vert	55 g
Puratos Topfil Mangue	480 g
Zestes de citron vert	1
Zestes d'orange	1

Vanille Gousse PatisFrance	1 g
Fleur de sel	1 g
Fruit de la passion frais	115 g
Starfruit Mangue PatisFrance	100 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Gingembre frais zesté	2 g

Fondre le beurre, Décuire avec le jus de citron, mélanger. Ajouter le Topfil, la vanille, les zestes, la fleur de sel et le Starfruit. Faire compoter quelques minutes sans écraser la brunoise. Ajouter la Gelée Dessert, le fruit de la passion ainsi que le gingembre. Filmer et réserver au froid. Mélanger 270 g de compotée et 125 g de gelée de Soho. Déposer ensuite une bande dacquoise de 5 cm de largeur. Surgeler le tout.

Mousse légère (900 g par gouttière)

Patiscrem PatisFrance	360 g
Lait entier	300 g
Jaunes d'œufs	120 g
Sucre semoule	120 g
Elgel PatisFrance	80 g
Beurre	60 g
Zestes de citron jaune	3 g
Zestes de citron vert	3 g
Vanille liquide PatisFrance	30 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 g
Masse de gélatine	126 g

Meringue

Blancs d'œufs	200 g
Glucose	150 g
Trimoline	150 g
Patiscrem montée PatisFrance	1000 g
Mascarpone	200 g

Réaliser une crème pâtissière et mettre en fin de cuisson la préparation gélatine et les zestes. Pour la meringue, chauffer le glucose et le sucre inversé et verser sur les blancs montés. Monter la crème avec le mascarpone. Ajouter à la crème pâtissière, à 35°C la crème montée et ensuite la meringue. Couler directement en gouttière de moitié. Déposer l'insert exotique. Recouvrir de mousse légère et obturer avec la dacquoise coco.

Glaçage

Glucose PatisFrance	30 g
Sucre semoule	65 g
Starfruit Passion PatisFrance	180 g
Starfruit Mangue PatisFrance	255 g
Jus de citron vert	75 g
Sucre semoule	12 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	150 g
Scintillant Or	1 g

Caraméliser légèrement le glucose et le sucre. Décuire avec les Starfruit. Ajouter en pluie le sucre et la pectine déjà mélangés. Redonner un bouillon 2 minutes. Ajouter le glaçage, mixer. Utiliser à chaud à 65°C.

Montage et finitions

Pocher la crème légère dans les gouttières. Insérer la compotée exotique. Rajouter la crème légère. Poser le biscuit + croustillant. Prendre au grand froid. Poser la mousse sur grilles. Chauffer à 70°C la gelée sans incorporer de bulles d'air. Glacer les bûches et agrafer immédiatement la base. Poser sur le sablé combava noisette. Réaliser des décors en chocolat blanc pour le décor.

