

Recette

Polonaise framboise

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.



Recette pour 18 POLONAISES

Moules pomponettes 50 mm

INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Brioche Polka fleur d'oranger		
Farine de gruau type 45	306	Pétrir la brioche et laisser pointer 45 min à température ambiante.
Sel	6,37	
Sucre	77	Former des boules de 35 g et déposer dans les moules pomponettes 50 mm.
Levure fraîche	19	
Œufs	77	Laisser pousser à 27°C environ 1h.
Lait	92	
Fleur d'oranger	4	Cuire à 160°C environ 15 minutes.
Gousses Vanille - PatisFrance	1 pc	
Arôme naturel de Vanille - PatisFrance	3	
Beurre	108	
Poids total	692	

Compote de framboises (10 g par Polonaise)

Framboises	100
Purée de framboises	52
Sucre	40
Inuline	12
Pectine NH - PatisFrance	3,40
Framboise	80
Purée de yuzu	8
Total	295,4

Cuire les framboises, la purée, les sucres et la pectine NH une minute.

Ajouter les framboises et la purée de yuzu puis mixer.

Crème Polonaise Vanille (environ 20 g par Polonaise)

Lait	400
Gousses Vanille - PatisFrance	2
Pâte d'amande torréfiée	75
Cassonade	95
Pectine NH - PatisFrance	5
Jaunes d'œufs	24
Maïzena	24
Beurre	32
Total	657

Infuser le lait, la vanille et la pâte d'amande torréfiée.

Ajouter le mélange cassonade / pectine NH, puis les jaunes et la maïzena blanchis.

Cuire la crème 2 minutes et ajouter le beurre.

Refroidir rapidement.

Meringue

Eau	100
Sucre	300
Xylitol	50
Blancs d'œufs	200
Sucre glace	50
Amandes effilées	QS
Poids total	650

Cuire l'eau, le sucre et le xylitol à 121°C et verser sur les blancs d'œufs.

Refroidir à 50°C et ajouter le sucre glace.

Tremper les brioches à la main dans la meringue.

MONTAGE

Percer et garnir les Polonaises de confit, de crème et de framboises fraîches.

Tremper les brioches dans la meringue et déposer sur plaque.

Saupoudrer d'amandes entières brutes et passer au four le temps de cuire la meringue.

Saupoudrer de sucre glace à la sortie.

