



# STÉPHANE GLACIER

MOF PÂTISSIER 2000 - CHAMPION DU MONDE 2006

## ÉMOTION

Recette pour 3 cercles Inox diamètre 180 hauteur 4,5 cm

### Composition

**Croustillant – Coulis fruits rouges – Génoise – Crème onctueuse au citron – Punch citron**

### CROUSTILLANT

225 g	Sucre semoule
225 g	Beurre
2 g	Fleur de sel
1	Gousse de vanille
170 g	Amandes effilées
45 g	Farine T55

Mélanger au batteur à la feuille tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Abaisser entre deux feuilles guitare à 5 mm d'épaisseur puis cuire dans des cercles de taille inférieure au four ventilé à 155°C pendant 15 à 17 minutes. Réserver après cuisson puis chablonner les fonds de pâte à glacer ivoire.

### COULIS FRUITS ROUGES

580 g	Purée fruits rouges (Boiron)
7,5 g	Pectine NH
85 g	Sucre semoule
70 g	Glucose
40 g	Trimoline

Mélanger le sucre et la pectine NH. Chauffer la purée de fruits rouges avec le glucose et la trimoline. Incorporer le sucre / pectine dans la purée de fruits chaude. Donner un bouillon, puis couler aussitôt dans des cercles Inox de taille inférieure aux cercles de montage. Surgeler immédiatement.

### GÉNOISE

6 pcs	Oeufs entiers
190 g	Sucre
100 g	Farine
100 g	Fécule

Chauffer dans la cuve du batteur les 6 œufs avec le sucre à 50°C puis monter l'ensemble jusqu'à refroidissement. Incorporer délicatement la farine et la fécule préalablement tamisées à l'aide d'une maryse. Cuire en cercle beurré et fariné au four ventilé à 185°C pendant 10 à 12 minutes.

### CRÈME ONCTUEUSE AU CITRON

375 g	Crème fleurette
375 g	Lait
20 g	Zeste de citron
190 g	Sucre semoule
180 g	Jaune d'œufs
22 g	Gélatine
750 g	Crème fouettée

Hydrater et égoutter la gélatine. Infuser la crème, le lait et les zestes de citron. Monter au batteur les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Chinoiser la crème et le lait sur les jaunes d'œufs blanchis. Pocher à 85°C au bain-marie, puis incorporer la gélatine ramollie. Refroidir immédiatement. Incorporer la crème fouettée moelleuse dans la bavaroise tempérée. Utiliser aussitôt.

### PUNCH AU CITRON

300 g	Sirop à 30°C
150 g	Jus de citron
125 g	Eau

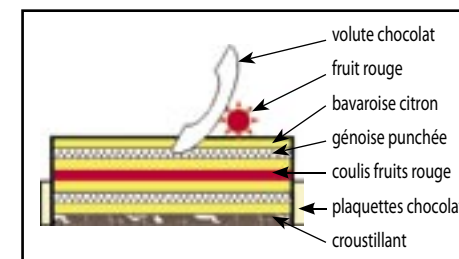


Mélanger le sirop à 30°B avec le jus de citron et l'eau. Utiliser aussitôt.

### MONTAGE

Humidifier une plaque 60 x 40 cm en Inox puis coller proprement une feuille guitare. Chasser les bulles d'air avec une corne. Préparer les cercles Inox en chemisant de rhodoïde (Ht 4,5 cm). Poser les cercles sur la plaque « plastifiée ».

Couler une première couche de bavaroise citron au fond des cercles puis chemiser à l'aide d'une maryse afin d'éliminer les bulles d'air. Poser le premier biscuit punché puis garnir de bavaroise. Disposer le palet fruits rouges en appuyant afin que la bavaroise remonte légèrement sur les bords. Garnir de bavaroise puis poser le second disque de biscuit punché. Finir avec



une fine couche de crème puis poser le croustillant. Surgeler à -40°C.

Démouler les entremets très froids puis les glacer avec du glaçage neutre

Décorer avec des plaquettes chocolat blanc de 4 cm de hauteur sur 3,5 cm de largeur, puis des volutes sur le dessus et quelques fruits rouges de saison. Déposer une pointe de feuille or.