



SIGNATURE  
FRUIT

Y

UZU, MÛRES,  
PRALINÉ



Recette originale de  
**Sophie DEPRAZ**





RECETTE POUR 4 ASSIETTES

## PETITS PAINS SOUFLÉS MALTÉS

FARINE	240
FARINE DE MALT	10
EAU	70
HUILE D'OLIVE	35
LEVURE DE BOULANGER	30
SEL	6

Dans un batteur, sabler les farines avec l'huile d'olive. Ajouter l'eau, la levure boulangère et le sel. Pétrir pendant 20 minutes. Laisser reposer 30 minutes.

Étaler à une épaisseur de 3 mm. Détailler des carrés de 2,5 cm de côté.

Cuire à 180°C pendant environ 5 minutes.

Laisser sécher au four, porte ouverte jusqu'à ce que les petits pains soufflés deviennent croustillants.

## CRÉMEUX YUZU

PURÉE YUZU RAVIFRUIT	50
PECTINE NH	3
SUCRE	30
EAU	70
JAUNE D'ŒUFS	20
BEURRE POMMADE	30

Mélanger le sucre, la pectine. Chauffer la purée de Yuzu, les jaunes d'œufs et l'eau à 45°C. Incorporer en pluie fine le mélange des poudres.

Cuire le tout à 85°C. Refroidir à 35-40°C.

Incorporer le beurre pommade en mixant bien.

## CRÈME PRALINÉ NOISETTE

GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	1
EAU <sup>1</sup>	5
EAU <sup>2</sup>	70
POUDRE DE LAIT 0%	12
BEURRE DE CACAO	33
PRALINÉ NOISETTE	85
BLANCS D'ŒUFS LIQUIDE	40
CRÈME UHT 35% M.G.	70

Hydrater la gélatine avec l'eau<sup>1</sup>.

Chauffer l'eau<sup>2</sup>. À 40°C ajouter la poudre de lait et porter à ébullition.

Incorporer la gélatine.

Fondre le beurre de cacao et le mélanger dans le praliné.

Ajouter le liquide chaud.

Émulsionner le tout au mixer plongeant en ajoutant les blancs et la crème froide.

Bien mixer le tout. Filmer contact et refroidir à 4°C pendant 4 heures minimum.

Au moment, monter l'appareil au fouet à la texture voulue.

## NUAGE DE MÛRES

PURÉE MÛRE RAVIFRUIT	285
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	5

Décongeler 85 g de purée de mûres et hydrater la gélatine avec. Concasser les 200 g de purée surgelée restante et mettre dans la cuve du batteur sur un récipient rempli de glaçons. Chauffer la purée gélifiée à 50°C et la verser sur la purée congelée en fouettant. Monter le tout 20 minutes. Couler en cadre sur silpat. Lisser et mettre au congélateur.

## GLAÇAGE MÛRE

PURÉE MÛRE RAVIFRUIT	200
EAU	160
GLUCOSE	65
SUCRE	65
PECTINE NH	4,5

Chauffer à 50°C l'eau, la purée et le glucose.

Ajouter en fouettant le mélange sucre, pectine.

Bouillir le tout 1 minute. Refroidir 4 heures minimum au froid.

Réchauffer, mixer et utiliser entre 37 et 40°C.

PRALINÉ NOISETTE PUR	QS
POUDRE DE PRALIN	QS

Remplir la moitié des petits pains soufflés de crèmeux yuzu et l'autre moitié de crème praliné à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille fine. Ajouter une pointe de praliné pur dans les petits pains soufflés au praliné. Humidifier les pains soufflés au praliné à l'aide d'un pinceau et les rouler dans de la poudre de praliné.

Détailler des disques de nuage de mûres glacé de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer un disque au centre de l'assiette. Napper avec le glaçage mûre. Disposer harmonieusement les deux sortes de petits pains soufflés.

