



Roll Cake Parfums D'Asie

+/- 30 pièces individuelles
Chef pâtissier Pierre-Henry Lecompte

BISCUIT PÂTE À CHOUX AU THÉ (2 FEUILLES 600 X 400)

Ingrédients

265 g sucre
310 g lait entier
310 g farine T55
220 g beurre doux
220 g œufs entiers
375 g jaunes d'œufs
550 g blancs d'œufs

30 g pâte aromatisante naturelle de thé La Fabrique
QS de colorant jaune citron poudre hydrosoluble
La Fabrique (CSP037675)

Préparation

- 1 Réaliser une panade avec le lait entier, le beurre et la farine.
- 2 Puis incorporer les œufs, le colorant et la pâte aromatisante naturelle de thé, au batteur à la feuille, comme une pâte à choux.
- 3 Monter séparément les blancs avec le sucre au batteur à l'aide du fouet.
- 4 Incorporer la meringue à la pâte à choux.
- 5 Couler sur plaque recouverte d'une feuille cuisson.
- 6 Cuire en four ventilé à 170°C, 12 min sur plaque doublée. À la sortie du four, glisser sur grille directement, avant utilisation.

NASHIS POCHÉS

Ingrédients

1 L d'eau
375 g sucre
500 g nashis
QS d'acide ascorbique

Préparation

- 1 Éplucher les nashis et pocher doucement comme pour des poires pochées.
- 2 Arrêter avant qu'ils ne soient trop fondants, pour les laisser tirer une nuit complète dans leur sirop.

INSERT NASHI / YUZU / SUREAU

Ingrédients

20 g sucre cristal fin
300 g nashis pochés
42 g eau d'hydratation
10 g fécule de pomme de terre
285 g jus de pochage des nashis
10 g arôme naturel de fleur de sureau La Fabrique
10 g arôme naturel goût yuzu La Fabrique (ANL009729)
7 g gélatine poudre 200 bloom La Fabrique (ITA022534)

Préparation

- 1** Couper les nashis pochés bien égouttés en brunoise, et réserver.
- 2** Porter à légère ébullition le jus de pochage, puis y ajouter la fécule de pomme de terre préalablement mélangée au sucre. Maintenir un léger bouillon 3 min, afin de cuire la fécule correctement.
- 3** Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement réhydratée, puis la brunoise de nashis, l'arôme naturel goût yuzu et l'arôme naturel de fleur de sureau.
- 4** Laisser légèrement gélifier avant de couler en tube de rondoïd de 3 cm de diamètre.
- 5** Laisser ensuite gélifier au froid positif avant de bloquer au grand froid avant utilisation.

CONFIT DE POIRE ET SUREAU

Ingrédients

788 g purée de poire
100 g sucre
100 g glucose atomisé

5 g arôme naturel de fleur de sureau La Fabrique
12 g pectine NH Nappage La Fabrique (BFT503660)

Préparation

- 1** Mélanger ensemble toutes les poudres.
- 2** Puis verser en pluie sur la purée, en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 3** Chauffer le mélange à 85°C, sans arrêter de mélanger.
Réserver et filmer au contact avant utilisation.

GANACHE MONTÉE AU THÉ VERT

Ingrédients

25 g sucre inverti
225 g crème liquide
550 g crème liquide
305 g chocolat blanc
25 g sirop de glucose

60 g de pâte aromatisante naturelle de thé vert
La Fabrique

Préparation

- 1** Porter à ébullition la première partie de crème liquide avec le sucre inverti et le glucose.
- 2** Verser sur la couverture blanche, et émulsionner au mixeur plongeant.
- 3** Continuer à émulsionner en incorporant la seconde pesée de crème liquide froide, ajouter ensuite la pâte aromatisante naturelle de thé vert.
- 4** Filmer au contact et réserver 24h en froid positif avant utilisation.

MONTAGE

- 1** Sur une feuille de biscuit retournée (face de cuisson vers le plan de travail) : étaler une fine couche régulière de confit de poire préalablement travaillé au fouet pour l'assouplir, sur la totalité de la feuille.
- 2** Étaler ensuite une couche régulière de ganache préalablement montée souple, au batteur à l'aide du fouet, en laissant 3 cm en bas et en haut du biscuit non couvert.
- 3** Démouler et déposer le tube d'insert nashi sur la partie base, puis rouler vers le haut en exerçant une pression identique.
- 4** Bloquer au grand froid avant de détailler pour des formats individuels.

Conseils de notre pâtissier :

Pour des formats à partager, procéder à l'identique : détailler des tronçons de 5 cm de hauteur après toutes ces étapes. Puis sur la seconde feuille de biscuit recommencer une couche de confit, puis de ganache montée. Détailler des bandes de 5 cm et venir les enrouler autour de vos tronçons, jusqu'au diamètre souhaité.

