



Mon trésor

Une création de Michel WILLAUME

Biscuit tendre à la noix de coco

Blancs d'oeuf	450g
Sucre	250g
Sucre glace	220g
Coco déshydratée en flocons	220g
Farine forte	100g
Blancs d'oeuf	150g
Crème fleurette 35% mg	50g

Préchauffer le four à 220°C. Passer au robot coupe la farine avec la coco et le sucre glace. Monter les blancs (450g) avec le sucre à consistance « bec d'oiseau ». À l'aide d'une spatule, mélanger les poudres avec les blancs crus (150g) et la crème fleurette liquide. Une fois bien homogénéiser, ajouter délicatement les blancs montés. Etaler sur feuille de papier cuisson ou tapis de silicone et cuire environ 18 minutes selon l'épaisseur.

Meringue aux pétales de rose

Blancs d'oeuf	250g
Sucre	400g
Arome de rose	Qs
Pétales de rose cristallisée	Qs

Réaliser une meringue française avec les blancs d'oeuf et le sucre. Ajouter l'arôme. A l'aide d'une douille unie ronde, former de petits disques avec la moitié de meringue et mettre au four à 90°C jusqu'à complet dessèchement. Avec l'autre moitié, étaler la meringue à l'aide d'un chablon oval et parsemer de pétales de rose. Faire sécher au four. Réserver les meringues dans un récipient différent et à l'abri de l'air et de l'humidité.

Sorbet pamplemousse

Jus de pamplemousse rose	1 litre
Eau minérale	560g
Saccharose	500g
Glucose atomisé	200g
Stabilisateur à sorbet	12g

Peser précisément tous les ingrédients. Mélanger tous les ingrédients secs ensemble. Chauffer l'eau à 40°C, ajouter les poudres tout en mélangeant vigoureusement. Chauffer à 85°C et refroidir rapidement à 4°C. Laisser mûrir entre 4 et 8 heures au réfrigérateur. Verser la purée de pamplemousse et mixer pour bien homogénéiser le mélange. Passer à la sorbetière et réserver aussitôt dans un récipient bien froid et au congélateur.



Suprême Ivoire à la vanille

Lait entier	225g
Crème fleurette 35% mg	225g
Jaunes d'oeuf	70g
Sucre	20g
Gousses de vanille	2
Gélatine	6g
Couverture Ivoire	480g
Crème montée	150g

Préparer une crème anglaise avec le lait, la crème, la vanille, les jaunes et le sucre. Quand celle-ci est encore chaude passer au chinois puis au mixer. Ajouter la gélatine trempée et essorée et verser graduellement sur le chocolat fondu de manière à former une texture brillante, lisse et élastique. Signe d'une bonne émulsion. Refroidir à 35°C et ajouter la crème montée mousseuse. Mouler aussitôt.

Coulis de fraises parfumée à la rose

Fraises fraîches	250g
Jus de citron	10g
Sucre	Qs
Essence de rose	Qs

Laver et équeutter les fraises. Mélanger avec le sucre (selon maturité du fruit) et le jus de citron. Passer au mixer et chinoiser. Ajouter au gout l'essence de rose. Réserver au froid.

Montage et finition

Dans un verre long et évasé, placer dans le fond du verre un pétale de rose cristallisé et une meringue ovale à la rose. Placer ensuite un rond de meringue de manière à ce qu'il reste coincé par le diamètre du verre de manière à former un espace vide dans lequel se trouve le pétale et la meringue à la rose. Former et déposer ensuite deux petites boules de sorbet pamplemousse et de petits cubes de biscuit à la noix de coco. Continuer de remplir le verre avec le suprême à la vanille et couler par dessus le coulis de fraises. Décorer avec une petite rose cristallisée.