



YANN BRY S

Meilleur Ouvrier de France



**- PERLE ANANAS ET PASSION -**

*Recette pour 12 petits gâteaux*

# PERLE ANANAS ET PASSION

Recette pour 12 petits gâteaux



YANN BRY S

## PÂTE SHORTBREAD

Beurre	100 g
Farine ordinaire T55	125 g
Sucre glace	55 g
Jaunes d'œufs	8 g
Zestes citron	½
Zestes d'orange	½
Fleur de sel	2 g
Vanille gousse	½

Mélanger le beurre pommade avec la vanille grattée, les zestes et la fleur de sel. Incorporer la farine et les jaunes.

Réserver au réfrigérateur, étaler à 3 mm diam 6 cm et cuire sur silpain à 160 °C.

## BISCUIT MOELLEUX BANANES

Purée de Bananes	98 g
Pâte d'amandes crue	122 g
Œufs	90 g
Jaunes d'œufs	8 g
Farine	13 g
Sucre muscovado	13 g
Beurre	25 g
Blancs d'œufs	5 g
Sucre semoule	5 g

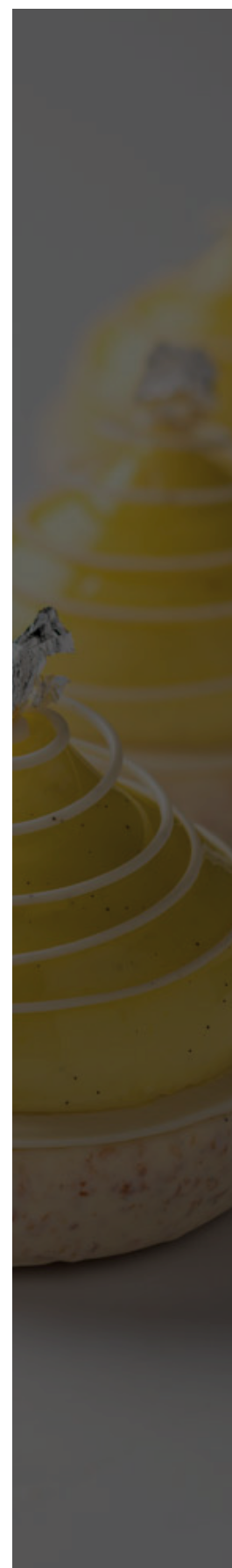
Monter la purée de bananes avec la pâte d'amandes crue, la farine, les œufs, les jaunes et le sucre muscovado.

Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre semoule.

Mélanger les deux masses et incorporer le beurre fondu froid.

Étaler sur ½ flexipan et cuire à 180°C 15/20 min.

Détailler des disques de 5 cm de diamètre.



# TARTE TOURBILLON CŒUR DE CITRON

Recette pour 8 tartelettes



YANN BRYS

## COMPOTÉE D'ANANAS ET PASSION AU PASSOA

Ananas Victoria	250 g
Eau	75 g
Vanille Gousse	½
Purée d'ananas Boiron	50 g
Purée de Passion Boiron	25 g
Sucre semoule	75 g
Passoa	15 g
Pectine NH 325	5 g

Dans une casserole, ajouter la brunoise d'ananas, la vanille grattée, l'eau et les 2/3 du sucre.

Bouillir, ajouter le jus de passion, la purée et le Passoa puis maintenir l'ébullition.

Ajouter ensuite le restant du sucre mélangé à la pectine et débarrasser à 4°C filmé.

Mouler en flexipan dômes de 4 cm de diam.

## CRÉMEUX VANILLE

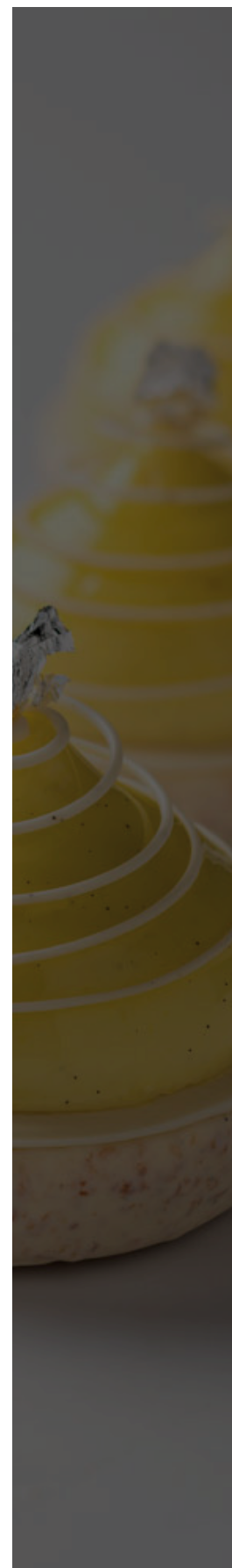
Lait	100 g
Crème liquide	100 g
Vanille Gousse	1
Jaunes d'œufs	31 g
Sucre semoule	20 g
Gélatine poudre	3 g
Eau	18 g
Couverture Zéphir	116 g

Chauffer le lait et la crème avec la vanille.

Ajouter les jaunes blanchis et cuire à 85°C.

Verser sur la gélatine hydratée et la couverture ivoire.

Mixer, refroidir à 35°C et couler à 30 gr par pièce.



# TARTE TOURBILLON CŒUR DE CITRON

Recette pour 8 tartelettes



YANN BRY S

## MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLE

Crème fleurette	150 g
Beurre de Cacao	17 g
Couverture Zéphyr	153 g
Gélatine Poudre	3,5 g
Eau	22 g
Gousse de vanille	1
Crème fleurette montée	153 g

*Infuser la crème chaude avec la vanille.*

*Chinoiser et ajouter le beurre de cacao.*

*Chauffer et verser sur la couverture et la gélatine hydratée.*

*Refroidir à 23°C et mélanger avec la crème fleurette montée.*

*Garnir les dômes avec 30 gr de mousse.*

## COMPOTÉE EXOTIQUE

Pulpe Mangue	125 g
Pulpe de Bananes	30 g
Jus de Passion	28 g
Passoa	15 g
Sucre semoule	38 g
Pectine NH 325	4 g

*Chauffer les purées à 40°C et ajouter le mélange sucre et pectine.*

*Incorporer le passoa et refroidir. Mixer avant utilisation.*

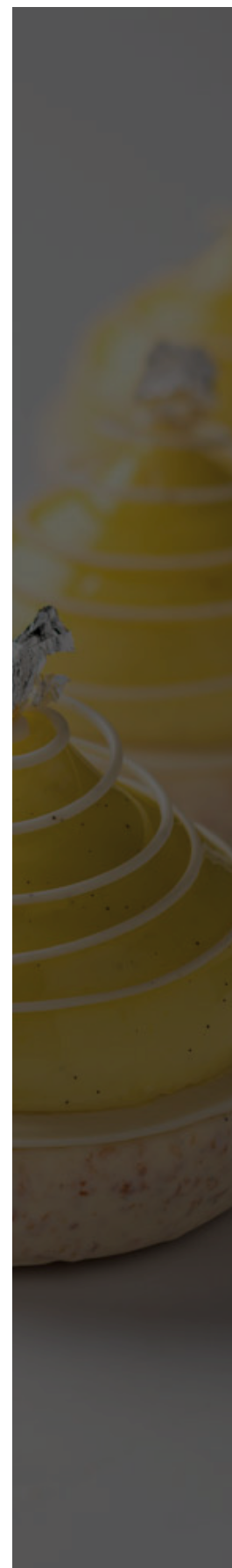
*Pocher environ 7 gr sur les disques de moelleux bananes*

## APPAREIL À ROCHER

Couverture Zéphyr	500 g
Beurre de Cacao	25 g
Beurre de Cacao Blanc	25 g
Huile de pépins de raisins	30 g
Coco râpée grillée	50 g

*Fondre la couverture avec les beurres de cacao, ajouter l'huile et la coco grillée.*

*A 35°C tremper les palets de crémeux froid.*



# TARTE TOURBILLON CŒUR DE CITRON

*Recette pour 8 tartelettes*



YANN BRY S

## NAPPAGE PASSION

Nappage neutre	500 g
Gousse de Vanille	1/2 g
Purée Caraïbes Boiron	50 g
Colorant jaune	QS
Glucose	50 g
Eau	50 g

*Chauffer à 80°C*

## DÉCORS

*Tourbillon en couverture ivoire, disque de chocolat au blanc de 8 cm de diam, feuille argent.*

