

CONDORCET

Condorcet

Recette d'Arnaud Delmontel, élu meilleur pâtissier de l'année 2006 en France
Recipe from Arnaud Delmontel, best pastry chef in France for 2006



Pastry - Bakery



Valentine's Day Collection - #1

Condorcet

Portion: 2

Bavaroise Pistache

100 g de Crème Anglaise Dessert Base Elle & Vire
60 g de Crème Excellence Elle & Vire
18 g de pâte de pistache
3 cuillères à café de Kirsch
1 feuille de gélatine

Disque de Griotte

100 g Dessert Base Crème Brûlée Vanille Elle & Vire
50 g de griottes
10 g de sucre roux

Biscuit Cuillère Pistache

20 g de blancs d'oeufs
17 g de sucre
17 g de farine
15 g de pistaches hachées
14 g de jaunes d'oeufs

Décors

210 g de chocolat blanc
90 g de beurre de cacao
Colorant vert et rouge
Billes de chocolat

Bavaroise Pistache

Mélanger la pâte de pistache à la Crème Anglaise. Porter à ébullition. Ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Lorsque le mélange est refroidi, incorporer le Kirsch et la crème fouettée jusqu'à l'obtention d'une crème parfaitement homogène.

Disque de Griotte

Mélanger les griottes avec le sucre. Mettre au four dans une plaque à 160°C pendant 1 h. Laisser macérer une nuit. Egoutter puis mélanger avec la Dessert Base. Déposer dans un cercle puis congeler.

Biscuit Cuillère Pistache

Monter les blancs avec le sucre puis ajouter les jaunes d'oeufs et la farine. Dresser en plaque. Parsemer d'éclats de pistaches. Cuire à 220°C pendant 3 min maximum.

Décors

Mélanger la moitié de chocolat blanc, de beurre de cacao et le colorant vert puis mettre dans le pistolet. Mélanger l'autre moitié de chocolat blanc, de beurre de cacao et le colorant rouge puis passer les billes de chocolat au pistolet.

Finition

Déposer le biscuit cuillère pistache dans un cercle. Chemiser les bords avec le biscuit cuillère. Remplir de moitié avec la bavaroise pistache. Poser le disque de griotte sur le dessus. Finir de garnir avec la bavaroise pistache et lisser le dessus. Congeler, démouler. Décor : passer au pistolet et déposer les billes de chocolat colorées.



PROFESSIONAL
Site web : www.thechefsweb.com

E-mail : contactthechefs@elvir.fr

Condorcet

Portion: 2

Pistachio Bavarian Cream

100 g Elle & Vire Dessert Base Vanilla Sauce
60 g Elle & Vire Excellence Whipping Cream
18 g pistachio paste
3 teaspoon of Kirsch
1 sheet of gelatine

Morello Cherry Layer

100 g Elle & Vire Vanilla Crème Brûlée Dessert Base
50 g Morello cherries
10 g brown sugar

Pistachio Sponge

20 g egg whites
17 g sugar
17 g flour
15 g chopped pistachio nuts
14 g egg yolks

Decorations

210 g white chocolate
90 g cocoa butter
Green and red food colouring
Chocolate balls

Pistachio Bavarian Cream

Mix the pistachio paste with the Vanilla Sauce. Bring to a boil. Add the sheet of gelatine previously soaked in cold water. When the mixture is cool, add the Kirsch and the whipped cream.

Morello Cherry Layer

Mix the Morello cherries with the sugar. Pour on a baking sheet and bake at 160°C/320°F for 1 hour. Let sit overnight. Drain then mix with the Dessert Base. Pour into a circle mould and freeze.

Pistachio Sponge

Beat the egg whites with the sugar. Add the egg yolks and the flour. Pour on a baking sheet. Sprinkle with chopped pistachios and bake at 220°C/428°F for a maximum of 3 min.

Decorations

Mix half the white chocolate and cocoa butter with the green food colouring and spoon into a spray gun. Mix the other half of the white chocolate and cocoa butter with the red food colouring and spoon into the spray gun and spray the chocolate balls.

Finition

Place the pistachio sponge in a circle mould. Line the sides with the pistachio sponge. Fill to one-half with the pistachio bavarian cream. Place the morello cherry disc on top. Fill with the remaining pistachio bavarian cream and smooth the top. Freeze. Unmould when frozen. Spray and decorate with the coloured chocolate balls.

