



Pâtisserie 'Zen Soleil'

Pâtisserie 'Zen Soleil'

Recette - étape par étape

Matériel

PROCÉDURE

Moules : Moule rond en silicone de 6cm de diamètre
Silikomart, moule Eclipse en silicone 6cm de
diamètre(Moldbrothers), moule sphère en silicone de 4cm
de diamètre

Plaque de cuisson 60x40cm

Composants (Recette pour environ 10 entremets)

PROCÉDURE

1. Biscuit Matcha
2. Croustillant Riz Matcha
3. Coulis Mangue/Yuzu
4. Mousse Shiso Verte
5. Anglaise Matcha
6. Spray Velours & Décor

Biscuit Matcha

INGRÉDIENTS

Recette pour une plaque de 60x40cm

185 gr Œuf entier

30 gr Jaune d'œuf

30 gr Sucre (2)

170 gr Poudre d'amande

55 gr Farine

8 gr Matcha en poudre

27 gr Beurre

125 gr Blanc d'œuf

150 gr Sucre (1)

1 gr Sel

PROCÉDURE

1. Montez les blancs en neige avec le sucre (1).
2. Dans un autre bol, fouettez l'œuf entier, le jaune, le sucre (2), le matcha et la poudre d'amande.
3. Ajoutez le beurre fondu.
4. Incorporez délicatement les blancs montés au mélange à l'amande à la spatule.
5. Ajoutez la farine et le sel, mélangez bien.
6. Étalez la pâte sur un tapis de cuisson et cuire à 210°C.
7. Laissez refroidir complètement puis découpez des rubans de 4cm de haut pour chemiser les bords de chaque moule de 6cm.

Matcha Rice Crispy

INGRÉDIENTS

80	gr	Veliche Crispy Crunchies
25	gr	Veliche Rice Crunchies
40	gr	Pâte d'amande 100 %
1	gr	Sel
5	gr	Matcha en poudre
100	gr	Veliche Obsession 30 chocolat blanc

PROCÉDURE

1. Faites fondre le chocolat blanc à 45°C. Mélangez avec la pâte d'amande, le matcha et le sel jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Ajoutez les deux types de croustillants et mélangez bien.
3. Après avoir chemisé les moules avec le biscuit (recette 1), déposez 15g de croustillant riz matcha au fond de chaque moule. Pressez pour obtenir une couche fine et régulière.

Coulis Mangue/Yuzu

INGRÉDIENTS

375	gr	Purée de mangue 100%
40	gr	Jus de yuzu
60	gr	Sucre inverti
4	gr	Pectin NH
60	gr	Sucre

10	gr	Gélatine en poudre
50	gr	Eau froide
4	gr	Acide citrique

PROCÉDURE

1. Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau froide.
2. Mélangez la pectine NH avec le sucre.
3. Chauffez la purée de mangue et le sucre inversi à 40°C, puis incorporer le mélange sucre-pectine.
4. Portez à ébullition.
5. Ajoutez l'acide citrique et la gélatine hydratée.
6. Laissez refroidir puis mixez au mixeur plongeant.
Coulez dans des moules sphère silicone de 4cm de diamètre et congelez.

Mousse Shiso Verte

INGRÉDIENTS

520	gr	Crème 35%
100	gr	Jaune d'œuf
100	gr	Sucre
30	gr	Eau (2)
170	gr	Lait
14	pc	Feuilles de shiso vertes
4	gr	Zestes de citron vert
2	gr	Matcha en poudre
45	gr	Eau (1)

9	gr	Gélatine en poudre
250	gr	Veliche Obsession 30 chocolat blanc

PROCÉDURE

1. Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau froide (1).
2. Montez la crème en chantilly souple.
3. Chauffez le lait avec les feuilles de shiso coupées, les zestes de citron vert et le matcha à 65°C. Couvrez et laissez infuser 30 minutes.
4. Ajoutez la masse gélatine au lait infusé, mixez, filtrez et versez sur le chocolat blanc. Mélangez jusqu'à fonte complète.
5. Réalisez une pâte à bombe en cuisant le sucre avec l'eau (2) à 120°C puis montez avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une mousse claire.
6. Lorsque le mélange shiso-chocolat est à 30°C, incorporez à la pâte à bombe puis ajoutez délicatement la crème fouettée.
7. Utilisez immédiatement, répartissez dans les moules ronds de 6cm (voir assemblage).

Matcha Anglaise

INGRÉDIENTS

315	gr	Crème 35%
210	gr	Lait
85	gr	Jaune d'œuf
48	gr	Sucre
5	gr	Gélatine en poudre
25	gr	Eau froide

5 gr Matcha en poudre

175 gr Veliche Obsession 30 chocolat blanc

PROCÉDURE

1. Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau froide.
2. Portez la crème et le lait à ébullition.
3. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Versez le mélange lait-crème chaud sur les jaunes sucrés, puis cuisez à 84°C en remuant.
5. Hors du feu, ajoutez la gélatine et le matcha.
6. Laissez refroidir à 50°C, puis incorporez le chocolat blanc et mixez au mixeur plongeant.
7. Coulez l'anglaise dans les moules disque Eclipse 6cm et congeler.

Spray Velours & Décor

INGRÉDIENTS

200 gr Veliche Obsession 30 chocolat blanc

90 gr Veliche Beurre de cacao

3 gr Colorant liposoluble vert ou matcha

PROCÉDURE

Spray velours :

1. Faites fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao à 45°C. Mélangez avec le colorant vert ou le matcha.

Décor disque chocolat :

1. Tempérez le chocolat blanc Veliche et réalisez des disques de 6cm.
2. Dressez des points de chocolat blanc sur une feuille

plastique, saupoudrez de matcha, recouvrez d'une deuxième feuille plastique et aplatissez avec un disque.

3. Découpez des disques à l'emporte-pièce de 6cm, laissez cristalliser. Retirez les plastiques puis coupez chaque disque en deux.

Montage

PROCÉDURE

1. Préparez tous les composants comme indiqué ci-dessus.
2. Découpez le biscuit matcha en rubans de 4cm de haut et chemiser les bords de chaque moule de 6cm.
3. Déposez une fine couche de croustillant riz matcha (15g) au fond de chaque moule et tassez.
4. Répartissez la mousse shiso verte dans les moules.
5. Insérez une sphère congelée de coulis mangue-yuzu au centre de la mousse, puis complétez avec de la mousse jusqu'à remplir le moule.
6. Démoulez les disques congelés d'anglaise matcha et pulvérisez-les de spray velours à l'aide d'un pistolet.
7. Placez un disque velours sur chaque entremets.
8. Finissez avec les demi-disques en chocolat comme montré sur les photos de référence.