

YANN BRY'S

Meilleur Ouvrier de France

Pétale de chocolat

Recette pour 4 entremets

Croustillant Sablé et Noisettes

Pâte de Noisettes	130 gr
Beurre de Cacao	5 gr
Couverture Lait 40%	95 gr
Noisettes cristallisées concassées	70 gr
Corn Flakes cristallisés concassés	30 gr
Sablé Shortbread concassé	75 gr
Fleur de Sel	1 gr

Fondre la couverture lactée et le beurre de cacao 45°C

Verser sur la pâte de noisette tempérée

Ajouter les mélange croquants et la fleur de sel

Étaler sur le moule à 110 gr par pièce

(noisettes cristal : 350 gr de noisettes/250 gr sirop 30°B)

(corn flakes cristal : 50 gr de corn flakes / 25 gr de sirop 30°B) Griller à 165°C

Biscuit Moelleux aux Noisettes

Beurre noisette	148 gr
Noisettes grillées	117 gr
Poudre d'amandes	88 gr
Sucre Glace	147 gr
Fécule de pommes de terre	24 gr
Jaunes d'œufs	24 gr
Miel	24 gr
Blancs d'œufs	100 gr
Blancs d'œufs	112 gr
Sucre Semoule	80 gr

Mixer légèrement les noisettes avec le sucre glace

Ajouter la poudre d'amande et la fécule

Incorporer au batteur à la feuille les jaunes, le miel et le 1er poids de blancs d'œufs

Monter le 2ème poids de blancs avec le sucre au départ

Mélanger à la 1ère masse

Incorporer un peu de mélange dans le beurre noisette

Mélanger au restant de la masse

Étaler sur silpat à 800 gr par ½ cadre, Cuisson 165°C 20/25 min

Compotée Mangue et Yuzu au Cointreau

Pulpe Mangue	340 gr
Jus de Yuzu	60 gr
Gousse de vanille	1/2
Sucre semoule	84 gr
Pectine NH 325	8 gr
Baies de Sancho	0,25 gr
Cointreau	20 gr

*Chauffer la pulpe de mangue avec le jus de yuzu
Ajouter la baies de sancho, mixer et infuser 5 min
Filtrer, ajouter la vanille grattée et chauffer
Ajouter le sucre mélangé à la pectine et porter à ébullition
Ajouter le cointreau et refroidir à 4°C
Mixer et étaler à 450 gr sur la ½ feuille de biscuit*

Crèmeux Vanille Noisettes

Gousse de Vanille Bourbon Pièces	1
Crème liquide	775 gr
Jaunes d'œufs	150 gr
Sucre semoule	105 gr
Pâte de Noisettes	80 gr
Masse Gélatine	35 gr
Pâte de Noisettes	184 gr

*Infuser la vanille grattée dans la crème et le 1er poids
de pâte de noisettes
Ajouter les jaunes blanchis et cuire à 83°C
Verser sur la masse gélatine
Incorporer la 2ème pâte de noisettes
Mixer, refroidir à 20°C et couler à 1kg par ½ Cadre sur le biscuit recouvert de marmelade
Couper des inserts de 18,5 cm par 5 cm*

Mousse chocolat Tanzanie

Lait Entier	225 gr
Jaunes d'œufs	75 gr
Sucre semoule	45 gr
Couverture Tanzanie 75%	255 gr
Cacao pâte	12 gr
Crème liquide	345 gr

*Chauffer le lait, ajouter les jaunes blanchis et cuire à 85 °C
Verser sur la couverture et mixer
Refroidir à 30°C et ajouter la crème fleurette montée*

Crème vanille et cointreau

Crème liquide	75 gr
Cointreau	10 gr
Gousses de vanille	1/2
Jaunes d'œufs	20 gr
Sucre semoule	20 gr
Masse gélatine	22 gr
Crème liquide	300 gr

Chauffer la crème avec la gousse de vanille et le zeste

Verser sur les jaunes blanchis et cuire à 83°C

Ajouter la gélatine et le cointreau

Refroidir à 25°C et ajouter la crème fouettée

Garnir à 65 gr par pièce et marbrer avec 15 gr de compotée

Pistolage orange

Couverture Satin	125 gr
Beurre cacao	75 gr
Beurre cacao jaune œuf	8 gr
Beurre de cacao jaune citron	6 gr
Beurre cacao orange	18 gr
Beurre cacao blanc	8 gr

Chocolat orange

Couverture Satin	400 gr
Beurre de Cacao Orange	20 gr

Mouler des sphères de 5 cm et couper en 4

Sauce Pistolet Or

Cointreau	100 gr
Poudre argent	2 gr
Poudre argent scintillante	4 gr
Poudre Or	3 gr
Poudre Or scintillante	1 gr