

Savarin Caldeira *Cahier technique*



Savarin Première pâte

135	g	Farine T80
47	g	Eau D'amande
63	g	Levain
7	g	Miel fleurs sauvages du Mézenc
54	g	Sucre cristal
61	g	Œufs
54	g	Beurre Fermier
421	g	Poids total

Eau D'amande

8	g	Amandes brutes entières
67	g	Eau
75	g	Poids total

Dissoudre la moitié du sucre dans l'eau d'amandes.

Pétrir ensemble Farine + Levain + Lait sucré + la moitié des œufs

Ajouter le reste du sucre et les œufs en 3 fois en veillant de bien texturer la pâte à chaque incorporation

Ajouter le beurre

Mettre en sceau non fermé et fermenter 16h à 28°C

Broyer les amandes le plus finement possible à la broyeuse

Emulsionner l'eau avec la pâte d'amande obtenue

Réserver

Savarin Pâte finale

425	g	Savarin Première pâte
68	g	Farine T80
27	g	Eau D'amande
3	g	Miel fleurs sauvages du Mézenc
17	g	Sucre cristal
34	g	Œufs
3.2	g	Sel
27	g	Beurre Fermier
600	g	Poids total

*Restructurer ensemble la première pâte et la farine.
Ajouter le sucre le miel et 1/3 des liquides
Ajouter le reste des liquides en deux fois
Ajouter le sel
Ajouter le beurre
température de pâte finale 28°C
Détente de la pâte entre 30 et 60 minutes à 30°C
Diviser et façonner les Savarins
Fermentation 12 à 16h à 25°C*

Crème légère Amande de Provence et Cistre du Mézenc

128	g	Amandes brutes entières
64	g	Miel fleurs sauvages du Mézenc
193	g	Eau
40	g	Jaunes d'oeuf
64	g	Cistre Eau florale
6.4	g	Cistre Fleurs
48	g	Beurre Fermier
96	g	Crème liquide
640	g	Poids total

Broyer les amandes le plus finement possible à la broyeuse (en dessous de 30 microns)

Porter à ébullition l'eau et le miel et infuser les fleurs de cistre 10 min à couvert

Filtrer et compléter la perte de liquide si besoin

A l'aide d'un blender, émulsionner ensemble la pâte d'amande les jaunes d'œufs et le sirop de miel à la cistre

Ajouter l'eau florale de cistre

Cuire l'ensemble à 100°C pendant au moins 1 minutes 30 sec

Emulsionner à nouveau et refroidir

Laisse reposer 12h minimum au réfrigérateur

Emulsionner cette base avec le beurre pommade

Incorporer la crème fouettée ferme

Utiliser directement ou réserver au réfrigérateur pour un pochage

Compoté de pommes pochées à la Cistre du Mézenc

169	g	Pomme Pitchounette
102	g	Kombucha de pomme
3	g	Vinaigre de pomme
16.9	g	Cistre Eau florale
0.34	g	Agar-Agar
1.36	g	Pectine NH
7	g	Sucre de cistre
300	g	Poids total

Sucre de cistre

120	g	Sucre semoule
15	g	Cistre Fleurs
135	g	Poids total

*Préparer le liquide pour pocher les pommes en mélangeant le kombucha de pomme de PH 3 à 3,2, le vinaigre de pomme et l'eau florale
Eplucher, tailler les pommes et les plonger directement dans le liquide pour éviter l'oxydation.*

Pocher l'ensemble à 2h à 60°C

Refroidir et filtrer.

Réserver les pommes

Gélifier le jus récupéré avec l'Agar-agar et la pectine mélangés au sucre de cistre

Refroidir et incorporer les pommes dans la gelée obtenue

Mélanger le sucre et les fleurs de cistre

Ecraser le plus finement possible à l'aide d'un pilon-mortier

Utiliser directement ou faire sécher et conserver

Pommes fermentées noircies

150	g	Pommes
150	g	Poids total

Jus d'imbibage Pomme Cistre

600	g	Pomme Mauvais Garçon
600	g	Pomme Elstar
300	g	Cistre Eau florale
75	g	Cistre Fleurs
1575	g	Poids total

Nappage Pomme cistre

500	g	Jus d'imbibage Savarin Pomme Cistre
5	g	Pectine NH
1	g	Agar Agar
20	g	Sucre de cistre
526	g	Poids total

Eplucher et placer les pommes dans une boîte spéciale sous vide
Faire le vide
Placer la boîte à 60°C durant 1 mois minimum
Faire refroidir récupérer les pommes et utiliser

Extraire le jus des pommes à l'aide d'un extracteur.
Infuser les peaux de pommes dans le jus
Ajouter l'eau florale
Porter 300g de jus à ébullition et infuser les fleurs 10 minutes à couvert
Mixer les fleurs et la petite partie de jus au blender
Ajouter à l'ensemble du jus et filtrer le tout finement

Peser ensemble l'Agar-agar, la Pectine et le Sucre de cistre et bien mélanger
Verser en pluie sur la moitié du jus et porter à ébullition
Ajouter l'autre moitié du jus froid
Utiliser directement ou laisser gélifier au réfrigérateur

Décor Caldeira

60	g	Pomme Pitchounette
60	g	Beurre Fermier
60	g	Sucre de cistre
60	g	Blancs d'Oeufs
80	g	Farine T45
320	g	Poids total

Croustillant Amande et graines de Cistre

39	g	Amandes brutes entières
39	g	Sucre de cistre
39	g	Farine T80
39	g	Beurre Fermier
0.5	g	Sel
5	g	Cistre Graine
150	g	Poids total après réduction

*A l'aide d'un blender mixer tous les ingrédients sauf la farine, ensemble à pleine puissance pour obtenir une bonne émulsion et atteindre environ 30°C
Utiliser et cuire à 140°C*

*Hacher les Amandes pour obtenir des morceaux de 2 à 4mm
Hacher grossièrement les graines de cistre du Mézenc
Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur à la feuille
Cuire à 140°C
Refroidir et stocker au sec*

Mise en place, montage et finition :

Réaliser les pommes noircies 1 mois avant au minimum et le kombucha 1 semaine à l'avance au minimum

Jour 1 :

Préparer le pochage des pommes pochées, cuire 2h et laisser reposer au froid toute la nuit (12h minimum)

Pétrir la pâte à savarin, diviser des morceaux de 300g et préfaçonner en boule. Réaliser ensuite un façonnage de couronne et placer dans les moules préalablement beurrés.

Fermenter entre 12 et 16h à 25°C et cuire à 140°C jusqu'à atteindre 95°C à cœur et une belle coloration

Démouler à la sortie du four et laisser refroidir à température ambiante

Réaliser le jus d'imbibage, replacer les savarins froids dans les moules chauffer l'ensemble à 50°C et verser 500g de jus dans chaque moule. Couvrir et laisser les savarins absorber le sirop 12h à 18°C

Réaliser la base de la crème légère amande et cistre et placer au réfrigérateur

Pour le Jour du concours :

Tous les éléments qui doivent être faits le jour 1 seront apportés, soit :

- Les pommes noircies*
- Le kombucha*
- le savarin cuit et imbibé*
- la base de la crème légère Amande et cistre*
- les pommes pochées au kombucha*
- La pâte d'amande 100%, broyée à la broyeuse*

Ces éléments seront donc refaits le jour du concours ainsi que les rafraichis du levain

Je pourrais broyer des amandes au blender sur place mais le résultat sera bien différent d'un réel broyage

Jour 2 :

Démouler les savarins imbibés et les placer au congélateur afin de faire légèrement congeler leur extérieur

Réaliser le nappage pomme cistre et napper directement l'extérieur des savarins, Napper en deux fois si nécessaire pour obtenir une belle épaisseur de nappage, placer ensuite les savarins nappés au réfrigérateur

Réaliser le croustillant amande et graines de cistre, parsemer sur une plaque cuisson et réserver

Réaliser le décor en pâte à cigarette

Cuire ensemble le croustillant et le décor au four à 140°C

Mettre en forme le décor directement à la sortie du four et réserver à l'abri de l'humidité

Mixer les pommes noircies en purée et pocher directement un léger cordon de 50g environ sur les savarins

Terminer le mélange de la crème légère Amande et cistre et émulsionnant la base avec le beurre et ajouter la crème fouettée

Pocher la crème sur les Savarins à l'aide d'une poche munie d'une douille plate très fine de façon à reproduire comme des pétales de fleurs, en partant de l'extérieur vers l'intérieur, réserver au réfrigérateur

Pocher à nouveau un léger cordon de purée de pommes noircies 30g environ

Egoutter les pommes pochées au kombucha, gélifier le jus de cuisson et ajouter les morceaux de pommes

Dresser la compotée de pommes pochées à la suite du pochage jusqu'au centre des savarins soit environ 150g

Finition :

Découper une fine julienne de pomme Elstar et décorer harmonieusement les Savarins

A l'aide d'un pinceau appliquer une très fine couche de nappage sur la julienne de pomme

Pocher à nouveau une fine couronne de crème légère amande cistre pour terminer au centre des savarins et réserver au réfrigérateur

Réaliser la pâte d'amande foisonnée

A l'aide d'une poche munie d'une douille de 6mm, pocher un fin cordon sur l'intérieur des Savarins et déposer le décor en pâte à cigarette par-dessus

Décorer ensuite avec le croustillant amande et graines de Cistre

A l'aide d'une râpe à truffes faire des petits copeaux d'amandes brutes et les déposer harmonieusement sur le nappage à l'extérieur des Savarins

Pour finir déposer quelques pousses fraîches de cistre du Mézenc