

Atelier de Gout

PHILIPPE CONTICINI

Gâteaux d'émotions
PARIS

Salambo fruit rouge

Pâte à choux

Ingrédients :

- 125 gr d'eau
- 125 gr de lait demi-écrémé
- 110 gr de beurre
- 250 gr d'œuf
- 2 cuillères à café bombées de sucre semoule
- 1 cuillère à café légèrement bombée de fleur de sel
- 147 gr de farine T55

Déroulé :

- Dans une casserole, mélangez l'eau et le lait, puis ajoutez le beurre, le sel et le sucre semoule.
- Faites chauffer le tout, à feu doux, pendant 5 mn.
- Une fois que le beurre est bien fondu, portez le tout à ébullition, puis ajoutez, hors du feu, et en une seule fois, la farine préalablement tamisée.
- Mélangez le tout bien intimement, jusqu'à l'obtention d'une pâte.

- Desséchez cette dernière dans une casserole, à feu vif, pendant 1 mn, sans jamais cesser de remuer la pâte.
- Versez l'ensemble dans la cuve du batteur, puis mélanger le tout, à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'en échappe.
- L'objectif est d'éliminer un maximum d'humidité, pour pouvoir incorporer le plus grand nombre d'œufs possible, afin que la pâte gonfle au maximum.
- Fouettez les œufs entiers, comme pour une omelette, puis versez le tout, progressivement, en filet, sur la pâte, en laissant tourner à vitesse moyenne.
- Le salambo doit faire 6cm de long et 2 cm de large
- Placer un rectangle de croustillant de 7,5 cm sur 3 cm
- Cuire la pâte à choux à 170°C pendant 30 minutes

Confit de fruit rouge

Ingrédients :

- 364 gr de framboise surgelées
- 232 gr de fraises surgelées
- 53 gr de groseilles surgelées
- 21 gr de cassis surgelés
- 290 gr de sucre
- 132 gr de jus de citron jaune
- 70 gr de jus de citron vert
- 11 gr de pectine NH
- 11 gr de sucre semoule

Procédé :

- Dans un cul de poule mélanger les 11 gr de pectine et les 11 gr de sucre
- Dans une casserole mélanger tous les ingrédients puis faire bouillir
- A ébullition ajouter le mélange sucre et pectine
- Mixer, chinoiser puis faite refroidir

Le crémeux fruit rouge

Ingrédients :

- 210 gr de purée de fruit rouge
- 40 gr de sucre semoule
- 70 gr de beurre
- 25 gr de jus de citron

- 3,5 gr de pectine NH
- 6 gr de fécule de maïs
- 0,2 gr de zeste de citron vert

Déroulé :

- Dans une casserole, portez à frémissement la purée de fruit rouge, le jus de citron
- Dans un saladier mélanger sucre, pectine, fécule de maïs
- Ajouter sans cesser de mélanger les poudres, donner un bon bouillon
- Ajouter le beurre, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant

Caramel saint honoré

Ingrédients :

- 300 gr de sucre semoule
- 100 gr de glucose
- 100 gr d'eau
- 5 gouttes de colorant

Procédé :

- Cuire tous les ingrédients dans une casserole à 155 °C
- Nettoyer les rebords de la casserole régulièrement avec un pinceau trempé dans l'eau froide (cela évite au caramel de masser)
- Ajoutez 8 gouttes de colorants
- Décuire en plaçant le cul de la casserole dans un bain d'eau froide

Faire le montage du salambo

Déroulé :

- Trouer le dessous du Salambo à deux endroits
- Garnir le Salambo avec 15 gr de confit de fruit rouge et secouer le Salambo pour étaler le confit sur toute la surface
- Garnir de crémeux fruit rouge
- Glacer les choux en enlevant « beaucoup » d'excédent de caramel
- Placer aussitôt le choux sur feuille silicone parsemer de fleur de sel de façon éparse, (pour qu'il n'y en ait pas trop) en appuyant légèrement afin d'avoir un glaçage plat mais pas trop épais