



Cassis / Blackcurrant



Boule de Noël au cassis
Blackcurrant Christmas ball

Boule de Noël au cassis

Blackcurrant Christmas ball

MOUSSE FROMAGE BLANC

Fromage blanc	200g
Sucre	60g
Eau	20g
Jaunes d'œufs	36g
Gélatine	20g
Crème fouettée	240g

Monter les jaunes d'œufs au batteur puis les chauffer à 121°C avec le sucre et l'eau. Ajouter la gélatine ramollie. Une fois le mélange refroidi, ajouter le fromage blanc puis la crème fouettée.

CONFIT CASSIS

Purée de cassis PONTHER	200g
Purée de framboise PONTHER	100g
Sucre	100g
Eau	30g
Sucre	50g
Agar agar	5g
Gélatine	6g

Mélanger les purées de fruit PONTHER, 100g de sucre et l'eau puis chauffer à 40°C. Ajouter ensuite les 50g de sucre restants et l'agar agar mélangés ensemble. Faire bouillir. En fin de cuisson, ajouter la gélatine ramollie.

SABLÉ GRANOLA

Beurre	450g
Sucre	240g
Sel	6g
Farine T55	630g
Farine de seigle	90g
Sucre inversi	30g
Levure chimique	15g
Vanille en poudre	3g

Au batteur, faire un beurre pommade à la feuille. Ajouter le sucre, le sel, le sucre inversi et la vanille en poudre. Terminer en ajoutant les farines et la levure chimique.

DRESSAGE

Pocher le sablé Granola dans les moules à savarin. Faire cuire 20 minutes à 150°C. Réaliser les coques en chocolat blanc en forme de demi-sphère. Préparer la mousse au fromage blanc, pocher dans des flexipans en demi-sphère, réserver au congélateur pendant 2 heures. Coller les demi-sphères en chocolat blanc sur les sablés Granola, réaliser un petit trou en bas à l'aide d'une douille préalablement chauffée. Insérer un petit bouchon. Verser le confit au cassis dans les coques en chocolat blanc garnies avec le sablé Granola, démouler les demi-sphères en fromage blanc, les déposer sur les coques en chocolat, pulvériser en blanc. Coller des flocons de neige en sucre, servir aussitôt.

FROMAGE BLANC MOUSSE

Fromage blanc	200g
Sucre	60g
Eau	20g
Egg yolks	36g
Gelatine	20g
Whipped cream	240g

Beat the egg yolks with a whisk then heat them up to 121°C with the sugar and water. Add the melted gelatine. Once the mixture has cooled down, add the fromage blanc then the whipped cream.

BLACKCURRANT COMPOTE

PONTHER blackcurrant puree	200g
PONTHER raspberry puree	100g
Sucre	100g
Water	30g
Sucre	50g
Agar agar	5g
Gelatine	6g

Combine the PONTHER fruit purees, 100g of sugar and the water then heat up to 40°C. Then add the remaining 50g of sugar and the agar agar mixed together. Bring to the boil. After cooking, add the softened gelatine.

GRANOLA SHORTBREAD

Butter	450g
Sucre	240g
Salt	6g
Flour T55	630g
Rye flour	90g
Invert sugar	30g
Baking powder	15g
Vanilla powder	3g

In the electric mixer, soften the butter using the flat beater. Add the sugar, salt, invert sugar and vanilla powder. Finally, add the flours and baking powder.

ASSEMBLY

Ladle the granola shortbread into savarin moulds. Bake for 20 minutes at 150°C. Make white chocolate domes in the shape of a half sphere. Prepare the fromage blanc mousse, ladle into half-sphere shaped Flexipan moulds, and place in the freezer for 2 hours. Stick the white chocolate half spheres onto the granola shortbreads, then make a small hole in the bottom using a preheated nozzle. Insert a small cork. Pour the blackcurrant compote into the white chocolate shells decorated with granola shortbread, remove the fromage blanc half spheres from the mould, place them on top of the chocolate shells, then spray white. Stick sugar snowflakes on top, then serve immediately.

