



Dessert assiette framboise verveine
Raspberry verbena plated dessert

Etienne LEROY
Champion du Monde de Pâtisserie 2017
World Pastry Champion 2017



Dessert assiette framboise verveine

Raspberry verbena plated dessert

POUR 6 ASSIETTES

FEUILLETAGE INVERSE

1. Détrempe 1

Beurre	375g
Farine T55	125g

2. Détrempe 2

Farine T55	300g
Beurre fondu	50g
Eau	150g
Sel	10g

Mélanger ensemble le beurre et la farine
Abaissier en carré. Réserver.

Mélanger ensemble sans pétrir la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau progressivement. Abaissier en carré légèrement plus petit que la détrempe 1. Placer au froid. Tourer à 6 tours simples.

ARLETTES

Beurre noisette	QS
Sucre semoule	QS

Sucre glace	QS
-------------	----

Étaler le feuilletage à 1.2 mm. Au pinceau, étaler du beurre noisette froid, puis saupoudrer de sucre semoule. Rouler le plus serré possible. Réserver. Détailler des tronçons et étaler avec du sucre glace au plus fin. Cuire 13 minutes à 180°C entre 2 plaques. Détailler à la sortie du four des disques de 9 cm de diamètre. Pour réaliser les feuilles, détailler des tronçons et étaler avec du sucre glace au plus fin. Congeler. Détailler à l'aide d'un scalpel des feuilles et les lamer afin de créer les nervures. Cuire 13 minutes à 180°C.

SORBET FRAMBOISE

Purée de cassis Noir de Bourgogne PONTHER	50g	Stabilisateur Sorbium INGREDIUM	2g
Purée de framboise France PONTHER	310g	Sucre semoule	107g
Sirop de glucose déshydraté INGREDIUM	57g	Eau	180g

Porter l'eau au frémissement et ajouter les poudres. Maturer 24 heures et ajouter la purée de framboise France PONTHER. Mixer, couler en bol Pacojet et surgeler. Pacotiser avant le service.

PÂTE À BRIOCHE

Farine T45	500g	Œufs entiers	250g
Sel	10g	Lait entier	25g
Sucre semoule	60g	Beurre	200g
Levure fraîche	20g		

Au batteur muni du croquet, mélanger la farine T45, le sel, le sucre semoule, la levure fraîche, les œufs entiers et le lait entier. Pétrir 5 minutes en première vitesse. A décollement de la cuve, incorporer le beurre froid. Pétrir à nouveau 10 minutes en 2ème vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve et soit bien lisse. Laisser pointer 30 minutes à température ambiante et donner un rabat. Réserver à 2°C une nuit. Le lendemain, peser à 40g par assiette. Bouler en deux fois avec 15 minutes d'intervalle. Etaler au rouleau et disposer sur tapis de cuisson dans des cercles de 7 cm préalablement beurrés. Mettre à pousser à 25°C pendant 2 heures. Recouvrir d'un tapis de cuisson et d'une grille. Cuire à 160°C pendant 20 minutes. Refroidir sur grille puis trancher les brioches à 2 cm d'épaisseur.

LAIT DE POULE VERVEINE

Lait entier	200g	Gousse de vanille	¼ pièce
Verveine fraîche	35g	Zestes de citron jaune PONTHER	2g
Sucre	50g	Jaunes d'œufs	40g

Chauffer et infuser le lait entier avec les zestes de citron jaune, la vanille et les feuilles de verveine fraîche 20 minutes puis chinoiser. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Bouillir le lait entier et verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre. Refroidir à 4°C et tremper les brioches.

COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Purée de framboise France PONTHER	120g	Masse gélatine	
Brisures de framboises IQF PONTHER	59g	avec gélatine F (poisson) INGREDIUM	16g
Sucre inverti	36g	Purée de citron jaune 100% PONTHER	3g
Sucre semoule	12g	Alcool de framboise	6g
Pectine NHX INGREDIUM	4g		

Chauffer dans une casserole la purée de framboise France PONTHER avec les brisures de framboises IQF PONTHER et le sucre inverti. Ajouter le sucre semoule et la pectine NH. Cuire à ébullition 1 minute. Ajouter la masse gélatine, la purée de citron jaune PONTHER et l'alcool de framboise. Couler 25g à l'environnement à piston dans un moule silicone palet de 6 cm de diamètre. Surgeler. Démouler et conserver à 4°C pour le dressage. Conserver 15g de compotée en boîte pour le dressage.

JUS DE FRAMBOISE

Framboise IQF PONTHER	1000g
-----------------------	-------

Placer dans un cul de poule les framboises IQF PONTHER et filmer hermétiquement. Cuire au micro-onde ou au bain marie afin d'extraire le jus des framboises. Filtrer sans fouler afin de conserver un jus translucide.

JUS DE FRAMBOISE PARFUMÉ À LA VERVEINE

Jus de framboise	200g	Verveine fraîche	30g
------------------	------	------------------	-----

Infuser la verveine dans le jus de framboise. Filtrer.

MONTAGE ET FINITIONS

Compotée de framboises	90g	Fleurs séchées de verveine blanches PCB CREATION	QS
Framboise fraîches	QS		

Tremper les disques de brioche dans le lait de poule verveine. Poêler dans une poêle chaude beurrée. Disposer la brioche dans le fond d'une assiette creuse et napper généreusement de lait de poule. Ecraser quelques framboises fraîches et lier avec 15g de compotée de framboises. Dresser dans le fond d'assiette, sur le côté, de la brioche. Déposer un disque d'arlette sur la brioche. Déposer le palet de compotée de framboises. Dresser une grosse quenelle de sorbet framboise et planter dans la quenelle une feuille d'arlette. Décorer de fleurs de verveine séchées PCB CREATION. Servir avec le jus de framboise à la verveine en saucière.

FOR 6 PLATES

INVERTED PUFF PASTRY

1. Détrempe 1

Butter	375g
T55 flour	125g

2. Détrempe 2

T55 flour	300g
Melted butter	50g
Water	150g
Salt	10g

Mix together the butter and the flour. Roll out to form a square. Set to one side.

Mix together without kneading the flour, melted butter, salt and gradually add the water. Roll out into a square slightly smaller than Détrempe 1. Put in the fridge. Butter and fold with 6 single turns.

ARLETTE BISCUITS

Brown butter	as much as needed	Icing sugar	as much as needed
Caster sugar	as much as needed		

Roll out the puff pastry to 1.2mm thickness. Brush with cold brown butter, then sprinkle with caster sugar. Roll up as tightly as possible. Set to one side. Cut into slices and roll them out as thinly as possible on a surface heavily dusted with icing sugar. Bake for 13 minutes at 180°C between 2 baking sheets. Remove from the oven and cut into 9cm diameter discs. To make the leaves, roll slices out on a surface heavily dusted with icing sugar. Freeze. Cut out leaves with a scalpel and nibble them to create the veins. Bake for 13 minutes at 180°C.

RASPBERRY SORBET

PONTHER Noir de Bourgogne Blackcurrant purée	50g	INGREDIUM Sorbium Stabiliser	2g
PONTHER France Raspberry purée	310g	Caster sugar	107g
INGREDIUM Dehydrated Glucose Syrup	57g	Water	180g

Bring the water to a simmer and add the powders. Develop for 24 hours and add the PONTHER France Raspberry Purée. Mix, pour into a Pacojet bowl and freeze. Pacotise before serving.

BRIOCHE DOUGH

T45 flour	500g	Whole egg	250g
Salt	10g	Whole milk	25g
Caster sugar	60g	Butter	200g
Fresh yeast	20g		

Mix the T45 flour, salt, sugar, fresh yeast, whole milk and whole egg in a mixer fitted with a dough hook. Knead for 5 minutes at speed 1. When it detaches from the bowl, incorporate the cold butter. Knead for a further 10 minutes on speed 2 until the dough is smooth and pulls away from the sides of the bowl. Leave to point for 30 minutes at room temperature and give it a flap. Set aside overnight at 2°C. The next day, weigh out 40g per plate. Round twice at 15-minute intervals. Roll out and place on a baking mat in buttered 7 cm circles. Leave to proof for 2 hours at 25°C. Cover with a baking mat and rack. Bake at 160°C for 20 minutes. Cool on a wire rack, then slice the brioche to a 2cm thickness.

VERBENA EGGNOG

Whole milk	200g	Vanilla pod	1/4
Fresh verbena	35g	PONTHER Lemon zest	2g
Sugar	50g	Egg yolks	40g

Heat and infuse the whole milk with the lemon zest, vanilla and fresh verbena leaves for 20 minutes, then strain. Beat the egg yolks with the caster sugar. Boil the whole milk and pour over the beaten egg yolks and sugar. Cool to 4°C.

RASPBERRY COMPOTE

PONTHER France Raspberry purée	120g	Gelatin mass made with INGREDIUM	
PONTHER IQF Broken Raspberries	59g	Gelatin F (fish)	16g
Invert sugar	36g	PONTHER Lemon purée	3g
Caster sugar	12g	Raspberry liquor	6g
INGREDIUM Pectin NHX	4g		

Heat the PONTHER France Raspberry Purée in a saucepan with the PONTHER IQF Broken Raspberries and the invert sugar. Add the caster sugar and pectin NHX. Bring to the boil for 1 minute. Add the gelatine mass, the PONTHER Lemon Purée and the raspberry liquor. Using a piston funnel, pour 25g into a 6cm diameter silicone Palet mould. Freeze. Turn out of the mould and set aside at 4°C for plating. Store 15g of the compote in a container for plating.

RASPBERRY JUICE

PONTHER IQF Raspberries	1000g
-------------------------	-------

Place the PONTHER IQF raspberries in a bowl and cover tightly in cling film. Cook in the microwave or in a bain-marie to extract the raspberry juice. Strain without whisking to keep the juice translucent.

RASPBERRY JUICE FLAVOURED WITH VERBENA

Raspberry juice	200g	Fresh verbena	30g
-----------------	------	---------------	-----

Infuse the raspberry juice with the verbena. Strain.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Raspberry compote	90g	PCB CREATION dried white verbena flowers	as many as needed
Fresh raspberries	as many as needed		

Dip the brioche discs in the eggnog. Fry in a hot buttered pan. Place the brioche in the bottom of a soup plate and generously pour eggnog over it. Crush a few fresh raspberries and bind with 15g of raspberry compote. Arrange on the side of the brioche in the bottom of the plate. Place an Arlette biscuit disc on the brioche. Add the raspberry compote Palet. Arrange a large quenelle of raspberry sorbet, stick an Arlette leaf in it. Decorate with PCB CREATION dried verbena flowers. Serve with the raspberry and verbena juice in a sauce boat.