



ROLL CAKE

PARFUMS D'ASIE

2x8 PERSONNES et 2x4/6 PERSONNES

OU +/- 30 PIÈCES INDIVIDUELLES

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



BISCUIT PÂTE À CHOUX AU THÉ

(2 feuilles 600 x 400)

310 g de lait entier
220 g de beurre doux
310 g de farine T55
220 g d'œufs entiers
375 g de jaunes d'œufs
QS de colorant jaune citron poudre hydrosoluble Sevarome
30 g de pâte aromatisante naturelle de thé Sevarome

550 g de blancs d'œufs
265 g de sucre

Réaliser une panade avec le lait entier, le beurre et la farine.

Puis incorporer les œufs, le colorant et la pâte aromatisante naturelle de thé, au batteur à la feuille, comme une pâte à choux.

Monter séparément les blancs avec le sucre au batteur à l'aide du fouet.

Incorporer la meringue à la pâte à choux.

Couler sur plaque recouverte d'une feuille cuisson.

Cuire en four ventilé à 170°C, 12 min sur plaque doublée.

A la sortie du four, glisser sur grille directement, avant utilisation.

NASHIS POCHÉS

500 g de nashis
1 L d'eau
375 g de sucre
QS d'acide ascorbique

Éplucher les nashis et pocher doucement comme pour des poires pochées.

Arrêter avant qu'ils ne soient trop fondants, pour les laisser tirer une nuit complète dans leur sirop.

INSERT NASHI / YUZU / SUREAU

300 g de nashis pochés
285 g de jus de pochage des nashis
20 g de sucre cristal fin
10 g de fécule de pomme de terre
7 g de gélatine poudre 220 bloom Sevarome
42 g d'eau d'hydratation
10 g d'arôme naturel goût yuzu Sevarome
10 g d'arôme naturel de fleur de sureau Sevarome

Couper les nashis pochés bien égouttés en brunoise, et réserver.
Porter à légère ébullition le jus de pochage, puis y ajouter la fécule de pomme de terre préalablement mélangée au sucre.
Maintenir un léger bouillon 3 min, afin de cuire la fécule correctement.
Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement réhydratée, puis la brunoise de nashis, l'arôme naturel goût yuzu et l'arôme naturel de fleur de sureau.
Laisser légèrement gélifier avant de couler en tube de rhodoïd de 3 cm de diamètre.
Laisser ensuite gélifier au froid positif avant de bloquer au grand froid avant utilisation.

CONFIT DE POIRE ET SUREAU

788 g de purée de poire
100 g de sucre
100 g de glucose atomisé
12 g de pectine NH Sevarome
5 g d'arôme naturel de fleur de sureau Sevarome

Mélanger ensemble toutes les poudres.
Puis verser en pluie sur la purée, en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant.
Chauffer le mélange à 85°C, sans arrêter de mélanger.
Réserver et filmer au contact avant utilisation.

GANACHE MONTÉE AU THÉ VERT

225 g de crème liquide
25 g de sucre inverti
25 g de sirop de glucose
305 g de chocolat blanc
550 g de crème liquide
60 g de pâte aromatisante naturelle de thé vert Sevarome

Porter à ébullition la première partie de crème liquide avec le sucre inverti et le glucose.
Verser sur la couverture blanche, et émulsionner au mixeur plongeant.
Continuer à émulsionner en incorporant la seconde pesée de crème liquide froide, ajouter ensuite la pâte aromatisante naturelle de thé vert.
Filmer au contact et réserver 24h en froid positif avant utilisation.

MONTAGE

Sur une feuille de biscuit retournée (face de cuisson vers le plan de travail) :

Étaler une fine couche régulière de confit de poire préalablement travaillé au fouet pour l'assouplir, sur la totalité de la feuille.

Étaler ensuite une couche régulière de ganache préalablement montée souple, au batteur à l'aide du fouet, en laissant 3 cm en bas et en haut du biscuit non couvert.

Démouler et déposer le tube d'insert nashi sur la partie base, puis rouler vers le haut en exerçant une pression identique.

Bloquer au grand froid avant de détailler pour des formats individuels.

Pour des formats à partager, procéder à l'identique : détailler des tronçons de 5 cm de hauteur après toutes ces étapes.

Puis sur la seconde feuille de biscuit recommencer une couche de confit, puis de ganache montée.

Détailler de bandes de 5 cm et venir les enrouler autour de vos tronçons, jusqu'au diamètre souhaité.