

Tea time

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



la fabrique®

L'INGRÉDIENT CRÉATION

Minis madeleines (40 pièces)

185g d'œufs
160g de sucre
45g de sucre inverti
80g de lait entier
1g poudre de vanille La Fabrique
1 citron jaune zesté
255g de farine
9g de levure chimique La Fabrique
255g de beurre noisette

Blanchir les œufs avec le sucre et le sucre inverti
Ajouter le reste de citron jaune, et la poudre de vanille
Verser et incorporer les poudres préalablement mélangées ensemble (farine et levure)
Ajouter le beurre noisette fondu froid et le lait tempéré
Débarrasser en poche
Pocher dans des moules graissés, à 2/3 du moule
Cuire entre deux plaques, 25min à 165°C, en four ventilé
A la sortie du four laisser légèrement refroidir puis démouler

Confit framboise/ rose (madeleines)

250g purée framboise
40g trimoline
20g sucre
5g pectine NH La Fabrique
Quelques gouttes d'Extrait de rose La Fabrique

Chauffer la purée de framboise, à 40° avec la trimoline
Verser les poudres préalablement mélangées ensemble
Puis porter à ébullition et maintenir 2min à petit bouillon
Débarrasser au froid positif, laisser prendre
A froid, à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant, mixer en incorporant l'extrait de rose
Mettre en poche avant utilisation

Confit abricot/menthe (madeleines)

267g purée abricots/dès d'abricots
43g trimoline
21g sucre
5,4g pectine NH La Fabrique
15 feuilles de menthe poivrée

Dénoyauter les abricots, tailler en grossièrement en morceaux
Chauffer à 40° avec la trimoline
Verser dessus les poudres préalablement mélangées ensemble
Puis porter à ébullition, également maintenir 2min
Debarasser et réserver au froid positif, laisser prendre
A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer en ajoutant les feuilles de menthe
Mettre en poche avant utilisation

Compotée mûre

200g Purée de mûre

35g Sucre

3g Pectine NH La Fabrique

Chauffer la purée puis y dissoudre le mélange sucre/pectine NH
Porter à ébullition, puis couler directement en empreinte (type florentin)
Laisser prendre puis bloquer

Note :

- Vous pouvez y ajouter quelques éclats de pistaches torréfiées
- Vous pouvez remplacer la pâte de pistache par une pâte de noix de pécan
- Préférez un miel solide
- Préférez une couverture lait, tirant vers le noir pour éviter l'apport de sucre et être plus dans la tendance actuelle

Mousse laitière au pin (30 pièces)

220g Cream cheese

175g Yaourt grec

70g Sucre

175g Crème liquide

7g Gélatine poudre 200bloom La Fabrique

42g Eau d'hydratation

11g Jus de citron vert

Quelques gouttes Huile essentielle de pin La Fabrique

Au batteur, à l'aide d'un fouet, travailler ensemble, la cream cheese, le sucre et le yaourt grec, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous
Ajouter ensuite la crème liquide en laissant le batteur en marche, le mélange doit laisser des dessins de fouet comme une crème montée souple
Faire fondre la gélatine préalablement réhydratée à 50°
Verser dans la cuve toujours en laissant le batteur en marche
Hors du batteur dans un grand cul de poule, ajouter et mélanger au fouet à la main, le jus de citron et les quelques gouttes d'huile essentielle de pin
Mettre en poche, couler en empreinte cylindrique, en insérant le palais mûre
Bloquer au grand froid avant de démouler et déposer sur un disque de sablé

Montage madeleine

Déposer un beau point de confit de framboise/rose sur la moitié des madeleines
Faites de même avec le confit abricot/menthe

Montage palet pin/mûre

Pulvériser d'un léger voile nappage, colorer avec du colorant vert en poudre, décorer d'une feuille d'oxalys vert.