

Sphery⁺

Flavour inside

Ajoutez une perle dans vos assiettes



Le livre de recettes

Sphery⁺

Flavour inside

Ajoutez une perle à vos recettes

Depuis la création de notre gamme notre vocation et notre ambition n'ont jamais varié.

Vous offrir des produits à très forte valeur ajoutée, d'une qualité parfaite qui vous permettent de sublimer vos différentes créations en apportant une touche supplémentaire d'audace, de raffinement, d'esthétisme et une explosion de saveur.

Ce guide de recettes est l'occasion de vous proposer des exemples concrets de l'utilisation des perles Sphery+ et vous allez découvrir qu'elles trouvent parfaitement leurs places dans toutes vos créations, des plus simples et rapides à réaliser aux plus sophistiquées et techniques.

Pour vous permettre une utilisation simple de ce guide, vous trouverez sur chaque recette les différentes saveurs de perles que vous pourrez utiliser car de nombreuses déclinaisons sont possibles en fonction de vos goûts, de vos envies et de votre créativité.

À vous désormais de découvrir ou de redécouvrir un produit exceptionnel dont l'histoire a débuté par la découverte de la technique de la sphérification il y'a près de vingt ans et qui entremêle la chimie et la poésie pour vous emmener dans un univers sensoriel inédit et savoureux.

SOMMAIRE

COCKTAILS

BOUCHÉES

ENTRÉES

PLATS

DESSERT



Ferrandi

Bordeaux Ecole Supérieure de la Table

Lorsque nous avons entamé la réflexion qui a mené à l'élaboration de ce guide de recettes, nous avons de nombreuses interrogations, quelques doutes mais également une certitude. Le partenaire qui allait nous accompagner dans l'élaboration des recettes, le conseil technique, la réalisation et la supervision des créations devait être proche de nous, apporter une parfaite maîtrise technique et un professionnalisme reconnu, bénéficier de cultures et d'influences multiples ouvertes sur le monde, mais surtout être capable d'amener une fraîcheur et une ouverture d'esprit totale au projet. Alors oui je vous le concède, nous aurions pu chercher durant des mois, mais il se trouve que l'école Ferrandi qui il y'a plus de trente ans a été la première école à positionner la gastronomie dans l'enseignement supérieur, en créant un programme

alliant expertise culinaire poussée et management d'entreprise venait d'ouvrir en partenariat avec la CCI de Bordeaux une formation Bachelor au sein de BEST (Bordeaux Ecole Supérieure de la Table). Nous leur avons présenté notre projet, nos attentes, nos contraintes et en quelques minutes nous avons su que nous avons frappé à la bonne porte. Une équipe pédagogique de professionnels aguerris, des jeunes issus du monde entier, un dynamisme et un enthousiasme remarquables ont fait de ce projet professionnel et pédagogique une aventure humaine inoubliable. Un immense merci donc à tous ces jeunes qui officieront d'ici quelques mois dans les plus beaux établissements du monde, à leurs professeurs qui ont porté ce projet avec brio calme et efficacité, ainsi qu'à Madame la Directrice pour son soutien précieux au projet.

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.



Sphery+ Spritz

INGRÉDIENTS :



- 6 cl d'Aperol (ou de Campari)  1 pers
- 6 cl de Prosecco (ou autre vin mousseux)  10 min
- 5 glaçons
- eau gazeuse
- 5 Perles de Bitter Orange Sphery+

1. Placez les glaçons dans le verre.
2. Versez l'Aperol (ou le Campari) et le prosecco.
3. Complétez avec de l'eau gazeuse.
4. Déposez les perles de Bitter Orange Sphery+.



Soupe de Champagne

INGRÉDIENTS :



- 1 bouteille de champagne  4-6 pers
- 1 louche de Cointreau ou Grand Marnier
- 1 louche de sirop de sucre de canne  10 min
- 1 louche de jus de citron ou de Pulco
- 30 perles de Fraise Sphery+

Dans un grand saladier, mettre le sirop de sucre de canne et le jus de citron puis bien mélanger. Ajouter le Cointreau ou le Grand Marnier et réservez plusieurs heures au frais. Au moment de servir, verser lentement le champagne. Donner un tour de louche puis verser cette "soupe" dans un beau saladier et rajouter dans votre saladier les perles de Fraise Sphery+



Mojito exotique

INGRÉDIENTS :



- 10 feuilles de menthe fraîche  1 pers
- 1 citron vert, coupé en 4
- 2 cuillères à soupe de sucre  10 min
- 5 ou 6 glaçons
- 1 dose de Rhum
- 12 cl d'eau gazeuse
- 6 Perles de Mangue Sphery+

Placer les feuilles de menthe et un morceau de citron vert dans un grand verre. Ecraser les feuilles et le citron vert avec une cuillère ou un pilon pour faire ressortir l'essence de menthe et le jus de citron. Ajouter deux morceaux de citron de plus et le sucre, puis écraser à nouveau les morceaux. Remplir le verre de glaçons. Verser le rhum, puis compléter avec l'eau gazeuse. Mélanger et ajouter plus de sucre si vous le voulez. Ajouter le dernier morceau de citron vert pour la décoration et déposez 6 perles de Mangue Sphery+ sur les glaçons.



Bellini

INGRÉDIENTS :

- 4 cl de purée de pêche  1 pers
- 0,5 cl de sirop de sucre de canne
- Champagne  1h30 min

Revisitez le grand classique du Harry's Bar de Venise en y ajoutant quelques perles de Liqueur de Pêche de Vigne Sphery+ et une belle touche de modernité. Utilisez de la purée de pêche ou écrasez une pêche jusqu'à obtenir une purée liquide. Ajoutez le sucre, mélangez et laissez ensuite la préparation au frigo environ 90 minutes jusqu'à ce qu'elle ait la fraîcheur requise. Versez ensuite le nectar dans un verre puis complétez en ajoutant le champagne frais. Remuez doucement et au moment de servir ajoutez 5/6 perles de Liqueur de Pêche de Vigne Sphery+





Pétales d'endives

garnies au bleu d'Auvergne

Perles de Vinaigre de Framboise

INGRÉDIENTS :

- 100 g de bleu d'Auvergne
- 2 endives
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Poivre / Cerneaux de Noix
- Perles de Vinaigre de Framboise Sphery +



8 pers



20 min

Lavez les endives sous l'eau. Égouttez-les dans une passoire. Coupez l'extrémité de l'endive. Séparez les feuilles et disposez-les dans un plat rond. À l'aide d'une fourchette, écrasez le fromage et mélangez-le avec la crème fraîche. Poivrez. Remplissez le creux des feuilles d'endives avec cette préparation. Pour décorer votre plat, ajoutez un cerneau de Noix et 2 perles de Vinaigre de Framboise sur chaque endive.



Perles de
Vinaigre de Framboise

Bouchées de Foie Gras

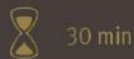
aux éclats de pralin et d'amandes

INGRÉDIENTS :

- 250 g de foie gras
- 75 g de pralin
- Poivre concassé
- Fleur de sel
- 8 perles de Mangue Sphery+



4 pers



30 min

A l'aide d'une cuillère à Pomme Parisienne réalisez 8 belles billes de foie gras. Enveloppez-les séparément de film étirable. Faites raffermir 15 min au congélateur.

Dans une assiette, mélangez le pralin avec le poivre concassé et 2 pincées de fleur de sel. Sortez les billes de foie gras de leur film et roulez-les délicatement dans le pralin.

Déposez une bille dans une cuillère cocktail et agrémentez la d'une ou deux perles de mangue.



Perles de
Mangue



Perles de
Vinaigre de Framboise

Verrine Avocat Pamplemousse

Truite fumée / Perles de Citron

INGRÉDIENTS :

- 1 avocat
- 1 pamplemousse
- 4 tranches de truite fumée
- 2 petits suisses
- 1 càs de crème fraîche
- 1 càs de ciboulette hachée
- Sel/poivre .
- 20 Perles de Citron Sphery+



4 pers



30 min

Découpez l'avocat en petits cubes, le pamplemousse en dés. Arrosez les morceaux d'avocats d'un peu de jus de pamplemousse pour éviter qu'ils ne noircissent. Réserve. Dans un bol, mélangez les petits suisses avec la crème et la ciboulette, ajoutez les lamelles de truite fumée, salez, poivrez et réservez. Présentez en verrine en disposant en étage une couche d'avocat et pamplemousse et une couche de truite fumée, faites de même une seconde fois et réservez 30 minutes au frais. Avant de servir, déposez les perles de Citron pour décoration et assaisonnement. Cette recette peut se décliner également avec des perles de Yuzu et/ou des perles de Mangue pour un résultat toujours aussi raffiné en terme d'esthétisme et puissant en matière de libération de saveurs.



Perles de
Citron



Perles de
Yuzu



Perles de
Mangue

Huitres perlées

INGRÉDIENTS :

- 24 ou 48 huitres
- 24 perles de vinaigre d'échalote et 24 perles de citron Sphery+



4 pers



30 min

Préparation :

Servez votre plateau d'huitres avec à ses côtés un ramequin contenant les perles de vinaigre d'échalote et un autre ramequin contenant les perles de citron.



Perles de
Yuzu



Perles de
Citron



Perles de
Vinaigre d'Echalote



BOUCHÉES SALÉS

Tarte orange Chocolat revisitée

et ses perles d'Orange Sphery+

INGRÉDIENTS

Sablé Rectangulaire

- Farine 300 g
- Beurre 160 g
- Cassonade 10 g
- Sel PM
- 2 Jaunes d'oeufs

Appareil chocolat

- Chocolat noir 250 g
- Gélatine (feuille) 3 g
- Crème fleurette 35% 250 cl
- 32 Perles d'orange Sphery +

Finition

- Crème fleurette 35% 250 cl
- Sucre 25 g
- Zeste de Citron vert PM

 8 pers  50 min

Sablez la farine avec le beurre, puis ajoutez le sucre, le sel et les jaunes du bout des doigts. Réservez au frais 2 heures.

Réaliser la ganache chocolat : faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, fondre le chocolat au bain Marie. Incorporez la gélatine au chocolat fondu, passez à l'étamine. Montez la crème et incorporez la délicatement au chocolat à l'aide d'une maryse. Etalez sur plaque sur 1 cm d'épaisseur. Faire prendre au froid, filmez.

Préparation de la pâte : étalez la pâte sur 0,5 d'épaisseur, puis faire cuire à 180°

entre deux plaques. Lorsque les bords commencent à colorer, détaillez à l'emporte pièce 5x2 cm et terminez de cuire. Refroidir sur grille.

Dressez les tartelettes : détaillez la ganache avec le même emporte pièce et disposez sur chaque sablé un rectangle de ganache. à l'aide d'une cuillère à moka, creusez délicatement trois trous à espaces régulier dans la ganache. Insérez trois perles, puis montez la crème avec le sucre et les zestes finement émincés. Pochez la crème sur les perles de manière à les cacher. Terminez en décorant de la dernière perle sur la crème du milieu.



Perles
d'Orange



Perles de
Bitter Orange



Perles de
Mangue

Mini Cannelés exotiques

avec perles de Rhum et perles de Mangue

INGRÉDIENTS

- 30 cl. de lait entier
- 1 oeuf entier + 1 jaune
- 80 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre salé
- 1 pincée de sel

 30 pièces  1h30 min

- 3.5 cl de rhum
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 30 perles de Rhum Sphery +
- 30 perles de Mangue Sphery +

Mettez le lait à bouillir avec l'extrait de vanille et le beurre. Faites un puit avec la farine, ajoutez les jaunes d'oeuf et l'oeuf, puis mélangez rapidement à l'aide d'un fouet (le mélange ne doit pas être homogène). Incorporez alors le lait tiède petit à petit. Passez ensuite le mélange au chinois si nécessaire. Laissez reposer deux à trois heures puis versez le rhum, et mélangez de nouveau. Mettez le four à préchauffer à thermostat 9 (270°C) une dizaine de minutes. Remplissez les alvéoles du moule en silicone, sans le beurrer, aux 2/3 et déposez dans chaque alvéole 1 perle de Rhum Sphery+. Enfourez durant 4 minutes avant de baisser la température du four à 180° thermostat 6 et laissez cuire pendant 50 à 60 minutes selon votre goût. Démoulez au bout de quelques minutes et posez si possible sur une grille à pâtisserie. Au moment de servir déposez sur le haut de vos cannelés une perle de Mangue



Perles de
Mangue



Perles de
Rhum

Verrine de Pana Cotta

avec perles de Liqueur d'Amande

INGRÉDIENTS

- Crème liquide entière : 66.5 cl
- 5 cl de lait écrémé
- Sucre en poudre : 100 g
- 5 g de Feuille(s) de gélatine
- 32 perles de liqueur d'Amande Sphery +

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 bonnes minutes. Dans le même temps, portez à ébullition la crème et le lait. Retirez hors du feu et ajoutez les feuilles de gélatine en remuant vivement. Versez dans des verrines et incorporez 4 perles de Liqueur d'amande Mettez au réfrigérateur durant 4 à 5 heures. Au moment de servir déposez deux à trois perles de Liqueur d'amande sur le dessus de votre verrine.



Perles de
Fraise / Orange / Liqueur d'Amande



BOUCHÉES SALÉS

Carpaccio de Saint Jacques



Verrines

4 pers 30 min

- 12 st jacques
- 3 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre blanc
- Fleur de sel
- De l'aneth
- Des brins de Ciboulette
- 30 perles de Yuzu Sphery+

Rincez abondamment vos St Jacques sous un filet d'eau, puis séchez-les avec du papier absorbant. Filmez-les et mettez-les au congélateur durant 20 minutes pour les raffermir. Ciselez finement la ciboulette. Passez de l'huile d'olive au pinceau sur le fond de 4 grandes assiettes plates, puis salez et poivrez. Sortez vos St Jacques du congélateur, émincez-les très finement, et déposez les sur tranches bien fines obtenues sur les assiettes. Mettez sur le carpaccio la ciboulette et l'aneth finement hachés, ainsi que la fleur de sel et un trait d'huile d'olive. Enfin déposez sur votre carpaccio 6 à 8 perles de Yuzu.

Perles de
Yuzu / Citron

Maki de Saumon*

- Saumon frais - 300 g
- Riz rond japonais - 200 g
- Eau - 200 cl
- Vinaigre de riz - 40 cl
- Sucre - 20 g
- Sel - PM
- 8 Perles de sauce soja Sphery+
- huile de sésame
- graines de sésame
- Graines de sésame noir
- Sauce soja

Bouchées des Chefs

servi avec ses perles de sauce soja

8 pers 1 heure

1 - Préparer le riz de maki.

Sur un saumon préalablement vidé, écaillé et nettoyé, lever les filets de saumon.

2 - Préparer le riz de maki.

Laver le riz plusieurs fois dans de l'eau courante et essorer. Chauffer à feu doux le vinaigre de riz avec le sel et le sucre jusqu'à sa dissolution complète puis laisser refroidir. Placer le riz dans une grande russe avec l'eau et couvrir. Cuire pendant 5 minutes après l'ébullition puis 10 minutes à feu très doux. Ôter le couvercle et laisser reposer 10 minutes. Mettre le riz dans un grand cul de poule, ajouter les graines de sésame noir et verser le vinaigre. Mélanger délicatement, sans écraser les grains et laisser de côté.

3 - Rouler les "makis".

Escaloper le filet pour avoir des filets de 5 mm d'épaisseur. Les tailler en rectangles de largeur de 6cm. Préparer des ballottines, avec en premier temps le filet puis le riz au centre de telle façon que le tout soit bien serré. S'assurer de la régularité des ballottines.

4 - Finaliser les "makis".

légèrement torrifier les graines de sésame. au pinceau, ajouter un peu d'huile de sésame sur les bords du cylindre de makis et le rouler dans les graines de sésame. faire des tranches de 2cm d'épaisseur. enfoncer un peu le riz au centre avec une petite cuillère parisienne et terminer en déposant une perle de sauce soja sur le dessus.

5 - Dresser.

Réduire de la sauce de soja et appliquer au pinceau pour le décor de l'assiette. Placer un makis sur l'assiette.



Carpaccio de Saint Jacques

Maki de saumon



Perles de
Vinaigre Sauce Soja

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.

BOUCHÉE



Mi-cuit de Foie Gras

Salade de Haricots Verts croquants

Entrée Minute



4 pers



15 min

- 400 g de haricots verts frais extra-fins
- 8 tranches de foie gras mi-cuit
- 4 tranches de pain de campagne
- Huile d'olive
- Fleur de Sel
- Poivre du moulin
- 20 Perles de Vinaigre de Framboise Sphery +

Faire cuire les haricots verts dans une eau bouillante salée entre 7 et 10 min. Egoutter les haricots verts et les rafraîchir à l'eau + glace, afin qu'ils restent bien verts et fermes et également stopper la cuisson. Disposer sur les assiettes un petit lit de haricots verts, arroser d'un filet d'huile d'olive et assaisonner à votre goût avec la fleur de sel et le poivre du moulin. Poser ensuite sur les haricots verts 2 petites tranches de foie gras et 6 à 8 perles de Vinaigre de Framboise pour chaque assiette, et accompagner d'une belle tranche de pain de campagne.

Perles de
Vinaigre de Framboise

Sphéry de Caprese *

- Tomate grappe (cal 3) - 400 g
- Tomate noire de crimée - 250 g
- Tomate green zebra - 250 g
- Eau des tomates - 0,5 L
- Agar agar - 15 g
- Basilic - pm
- Piment d'espelette - pm
- Sel / poivre pm
- Roquette 500 g
- Pousses - pm
- Mozzarella di Buffala - 250 g
- Crème liquide - 375 ml
- 12 Perles de Vinaigre Balsamique Sphéry +
- Huile d'olive - pm
- Pain de campagne - 50 g
- Huile d'olive - pm
- Basilic - 1 demis botte

Entrée des Chefs

servi avec ses perles de Vinaigre à l'échalote



8 pers



1h30 min

1 - Préparer les tomates grappes

Monder les tomates, couper le 1/4 supérieur et vider l'eau des tomates puis les réserver au frais.

2 - Réaliser l'eau de tomate avec les tomates noire de crimée

Passer au chinois étamine l'eau des tomates et porter à ébullition, assaisonner, puis ajouter la gélatine préalablement placée au frais et couler dans un bac gastro avant de réserver au frais.

3 - Confectionner la crème montée Buffala

Porter à légère ébullition la crème liquide avec les dés de Mozzarella di Buffala et laisser infuser. Passer au chinois étamine et laisser refroidir puis monter la crème au fouet, en y incorporant le basilic haché et assaisonner à votre goût.

4 - Réaliser les tuiles pain de campagne

Découper des fines tranches de pain de campagne. Les badigeonner à l'huile d'olive et placer au four entre 2 plaques (180°C) et surveiller la cuisson.

5 - Préparer le vinaigre balsamique réduit

Faire réduire de moitié le vinaigre balsamique

6 - Réaliser le tartare de tomate green zebra au basilic

Tailler en brunoise puis assaisonner avec huile d'olive, basilic, sel, poivre.

7 - Dressage de l'assiette

Fourrer les tomates mondées à la crème de Buffala en y incorporant une Perle de vinaigre balsamique. Emporter piecer le tartare de tomate green zebra et y déposer une Perle de vinaigre balsamique. Disposer tuiles de pain et un cube de gelée de coulis de tomate noire de crimée.



Mir-cuit de Foie Gras

Spléeny de Caprese



Perles de
Vinaigre Balsamique

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.

ENTRÉES



Tomates crevettes et Perles de Citron

Entrée Minute



4 pers



30 min

- 4 belles tomates bien rouges
- 350 g de crevettes grises épluchées
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- ¼ jus de citron

- 4 branches de coriandre
- Sel, poivre
- 15 Perles de Citron Sphery +

●
Perles de
Yuzy

●
Perles de
Citron

Couper l'extrémité supérieure des tomates. Evider l'intérieur des tomates en retirant un maximum de chair. Retourner les tomates évidées et les laisser égoutter pendant 15 minutes. Il faut qu'un maximum de liquide s'échappe. Récupérer une partie du jus de tomate qui s'écoule.

Préparation de la farce : Verser le jus de citron et la mayonnaise dans un bol. Ajouter la coriandre ciselée et une cuillère à soupe de jus de tomate. Bien mélanger puis monter les tomates farcies en ajoutant les crevettes et mélanger. Rectifier l'assaisonnement en salant et poivrant. Farcir généreusement l'intérieur de tomates évidées avec les crevettes grises. Au moment de servir bien frais, ajouter sur le haut de la farce 3 à 4 perles de citron .

Tartare de saumon

Tartare de saumon :

- Saumon - 320 g
- Pomme Granny Smith - 200 g
- Coriandre - PM
- Combawa - PM
- Persil - PM
- Huile d'olive
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 16 Perles de Mangue Sphery +
- Radis noir - 1 pièce
- Vinaigre de riz - PM

Crème montée Wasabi :

- Crème UHT 35% - 250 cl
- Poudre/pate de wasabi - PM

Déco :

- 8 Perles de Mangue Sphery+

Entrée des Chefs

servi avec ses perles de Mangue



4 pers



1 heure

1 - Préparer les lamelles de radis

Laver et éplucher le radis. Tailler à la mandoline des fines lamelles de radis de 2mm d'épaisseur. Les faire mariner dans du vinaigre de riz. Réserver au réfrigérateur

2 - Préparer le tartare

Détailler le saumon en dés de 7mm sur 7mm. Tailler en brunoise la pomme granny smith. Ciseler la coriandre et le persil. Raper les zestes de combawa. Réunir les ingrédients et assaisonner. Réserver en enceinte réfrigéré.

3 - Monter la crème au wasabi

Fouetter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly. Incorporer à la crème chantilly, le wasabi. Garder au frais.

4 - Réaliser l'assemblage du tartare

Dresser la lanière de radis noir en cercle. Ajouter les perles de mangue dans le tartare et le dresser dans le cercle de radis noir. Dresser la crème de wasabi sur le tartare. Poser délicatement une perle de mangue sur la crème montée au wasabi.



Tomates crevettes

Tartare de saumon



Perles de
Mangue



Perles de
Yuzy



Perles de
Citron

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.

ENTRÉES



Salade tiède de lentilles au foie gras

Entrée Minute

 4 pers  30 min

- 250 g de lentilles vertes du Puy
- 200 g de foie gras cru de canard
- 2 oignons
- 2 carottes
- 24 Perles de Vinaigre de Framboise Sphery +
- 20 g de beurre
- 1 bouquet garni
- Fleur de sel
- Sel, poivre du moulin

Peler et tailler en petits dés les légumes (oignons et carottes). Faire fondre du beurre dans une cocotte, y faire suer les carottes et dorer les oignons. Ajouter les lentilles, le bouquet garni et verser 3 fois le volume des lentilles en eau. Porter à ébullition et cuire à petits bouillons 25 à 30 minutes. Saler à mi-cuisson. Pendant ce temps la découper des lamelles de foie gras en lamelles à l'aide d'un couteau dont la lame a été préalablement trempée dans de l'eau chaude. Réserver au frais. Egoutter les lentilles en fin de cuisson puis laissez les redescendre en température quelques minutes. Au moment de servir, déposer les lentilles dans les assiettes, parsemer de fleur de sel et de poivre du moulin. Placer quelques lamelles de foie gras dessus, puis déposer des perles de vinaigre de framboise sur le foie gras.


Perles de
Vinaigre de Framboise

Minestrone moléculaire

- Huile d'olive - 4 cuil. à café
- Oignons moyens bichés - 2
- Gousses d'ail hachées - 4
- Carottes moyennes - 2
- Pomme de terre moyenne - 1
- Courgette moyenne - 1
- Basilic frais - 4 cuil. à soupe
- Origan séché - cuil. à café
- Laurier - 2 belles feuilles
- Tomates mûres - 700 g
- Bouillon - 1 L
- Haricots verts - 100 g
- Coquillettes - 120 g
- Parmesan - 40 g
- Sel

Entrée des Chefs

servi avec ses perles Vinaigre Balsamique

 4 pers  1 heure

1 - Les decoupes :

Carottes :

Coupées en deux dans le sens de la longueur et détaillées en petits morceaux.

Pomme de terre :

Epluchée et coupée en dés.

Courgette:

Coupée en dés.

Tomates:

Pelées, épépinées et concassées.

haricots verts:

Coupés en morceaux.

2 - La cuisson :

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive. Y faire cuire l'ail, le céleri, les carottes et l'oignon pendant environ 5 minutes, en remuant de temps à autre.

- Ajouter la courgette, les pommes de terre, les haricots verts le basilic, l'origan et les feuilles de laurier et faire sauter encore 5 minutes, en mélangeant de temps à autre.

- Ajouter les tomates avec leur jus et recouvrir avec 1 litre d'eau auquel vous ajouterez 1 cube. Saler et poivrer au goût. Faire cuire pendant 15 minutes.

- Pendant ce temps faire cuire les pâtes «al dente», à l'eau bouillante légèrement salée; les égoutter et les mettre dans le potage

- Laisser cuire encore 7 à 8 minutes puis retirer les feuilles de laurier

- Servir à l'assiette et ajouter le basilic ainsi que le parmesan rapé et 8 perles de vinaigre balsamique.



Tomates crevettes

Tartare de saumon



Perles de
Vinaigre Balsamique

ENTRÉES



Curry de Crevettes Minute

Plat Minute



4 pers



1h30 min

- 650/750 g de crevettes roses
- 4 cuil à soupe de crème
- 1 cuil à café de curry
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail
- 2 cuil à café d'huile d'olive
- 24 Perles de Mangues Sphery +

Perles de
Mangue

Perles de
Citron / Yuzy

Décortiquer les crevettes.

Pendant ce temps faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir les oignons émincés et les gousses d'ail finement hachées. Jeter les crevettes dans la sauteuse et les faire revenir avec l'oignon et l'ail. Saupoudrer de curry. Ajouter la crème et mélanger le tout. Dresser à l'assiette avec un riz Basmati et déposer sur les crevettes 4 à 6 perles de Mangue

Risotto de coquillages et fruits de mer *

- Riz arborio - 250 g
- Couteaux - 150 g
- Palourdes - 150g
- Langoustines - 4 pièces
- Crevettes grises - 8 pièces
- Fumet de poisson - 100 ml
- Échalote - 200 g
- Vin blanc - 100 g
- Beurre - 100 g
- Bouquet garni - 1
- Citron - 1
- Jus de cuisson coquillages - 750 ml
- Crème liquide - 150 ml
- Lait - 150 ml
- Lécithine de soja - 2 g
- 24 Perles de Citron
- 20 Perles de Sambuca
- Mascarpone - 100g
- Chlorophylle - PM

Plat des Chefs

servi avec ses perles de Citron et de Sambuca Sphery +

4 pers 15 min

1 - Préparer les crustacés et les fruits de mer.

Dégorger les couteaux et les palourdes. Préparer les langoustines et les crevettes, ne récupérer que la queue. Débarasser sur une plaque au frais.

2 - Préparer les éléments de la marinère citronnée et cuire les coquillages.

Émincer finement les échalotes. Tailler le citron en quartiers. Dans une grande russe, faire fondre le beurre puis y faire suer les oignons. Ajouter les couteaux et les palourdes, mouiller avec le vin blanc. Ajouter le bouquet garni et cuire à couvert jusqu'à ce que les coquillages soient tous ouverts. Récupérer et passer au chinois étamine le jus de cuisson des coquillages puis réserver. Vider les coquilles et retirer les intestins des couteaux. Réserver au frais. Rincer et stériliser les coquilles pour le dressage.

3 - Préparer l'émulsion au jus de coquillage.

Faire réduire un peu le jus de cuisson des coquillages. Ajouter le mélange crème et lait, laisser épaissir de nouveau. Ajouter la lécithine de soja en fin de cuisson. Débarasser et filmer au contact.

4 - Cuire le risotto.

Émincer finement l'échalote, la faire suer dans l'huile d'olive. Ajouter le riz et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide. Cuire le risotto avec le fumet de poisson.

5 - Snacker les langoustines et les crevettes.

Lorsque le risotto est presque prêt, snacker les crevettes grises et les queues de langoustines avec huile d'olive, sel et poivre.

6 - Terminer le risotto.

Incorporer le mascarpone, le parmesan râpé et la chlorophylle. Ajouter les Perles de Citron et de Sambuca.

7 - Dresser le risotto.

Déposer une portion de risotto dans l'assiette. Arranger les coquillages et les fruits de mer. Disposer les perles de citron et de Sambuca dans les coquilles, et terminer avec l'écume de l'émulsion de jus de coquillages.



Curry de Crevettes Minute

Risotto de coquillages



Perles de
Citron



Perles de
Sambuca



Perles de
Yuzu

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.

PLATS



Carpaccio de Boeuf

Servi sur son lit de roquette

Plat Minute



4 pers



45 min

- 400 g de filet de boeuf
"tranché très finement"

- 1 jus de citron

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

- sel, poivre & piment

- Basilic haché (1 cuillère à café)

- 50 gr de parmesan en copeaux

- 300 gr de roquette

- 32 Perles de Vinaigre

Balsamique Sphery+

Verser quelques gouttes de citron sur chaque assiette. Disposer la viande tranchée en quinconce. Dans un bol, mélanger le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le piment et le basilic. Verser cette préparation sur chaque assiette de sorte que toute la viande en soit imprégnée.

Réserver les assiettes au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

Au moment de servir, déposer la roquette préalablement bien nettoyée au centre de l'assiette, puis répartissez sur la roquette et sur les tranches de viande les copeaux de Parmesan et les perles de Vinaigre Balsamique.

Perles de

Vinaigre Balsamique

Tartare de Boeuf au couteau*

Pommes soufflées et sauce Béarnaise

Pommes soufflées :

- Pommes de terre - 300 g

- PDT vitelottes - 250 g

- Vinaigre d'échalotes - 40 ml

- Poivre mignonnette - 40 ml

- Oeuf (jaune) - 4 pièces

- Bouquet garni - 1

- Eau froide - 5 ml

- Beurre clarifié - 0,25 ml

- Estragon - 1/4 botte

- Cerfeuil - 1/8 botte

Oeuf au sel :

- Oeuf - 4 pièces

Tartare :

- Filet de boeuf - 600 g

- Oignon nouveau - 150 g

- Sarriette - PM

- Perles Vinaigre à l'échalote

- Gros sel - 12 g

Béarnaise :

- Vin blanc - PM

- Vinaigre de Xérès - 35 ml

Plat des Chefs

servi avec ses perles de Vinaigre à l'échalote Sphery+



4 pers



1h30 min

1 - Confectionner les pommes de terres soufflées.

Eplucher, laver et couper les pommes de terre en tranches de 3 mm d'épaisseur environ à la mandoline japonaise.

Cuire une première fois dans un bain de friture à 150°C environ pendant 5 à 10 min en veillant à ne pas trop cuire en même temps. Ne pas créer de coloration. Egoutter sur un papier torqué. Replonger ensuite les pommes de terre dans un bain de friture à 170/180°C. Réserver

2 - Réaliser les pommes pont neuf.

tailler des bâtonnets de 7cm sur 1cm

Les frire dans l'huile à 140°C afin de les blanchir. Réserver.

Les frire dans l'huile à 180°C afin de les colorer et frire lors de cette dernière étape.

3 - Réaliser la béarnaise

Mettre dans une casserole les échalotes ciselées et le poivre mignonnette. Ajouter l'estragon et le cerfeuil hachés, le vin blanc et le vinaigre. Réduire à sec, ajouter un peu d'eau. Ajouter les jaunes d'oeufs. A feu doux, fouetter le

mélange en sabayon. Hors du feu, incorporer progressivement le beurre clarifié à 40°C, saler. Verser la sauce dans une étamine. Fouler la sauce pour éliminer les éléments aromatiques. Ajouter les herbes hachées.

4 - Confectionner le tartare

Trancher le filet de boeuf au couteau, en cube de 2mm incorporer les perles de Vinaigre à l'échalote Sphery+, et des oignons nouveaux taillés en Matignon, et la sarriette hachée. Réserver.

5 - Mettre les oeufs dans le sel.

Disposer les jaunes d'oeufs sans qu'ils se touchent sur 2 cm de gros sel et les recouvrir à nouveau de gros sel. Les laisser 45 minutes, puis les retirer et les rincer sous l'eau froide pour éliminer le sel. les mélanger dans un cul de poule et les passer au chinois étamine.

6 - Dresser.

Réaliser une virgule avec du jaune d'oeuf. Emporte Piécer le tartare sur la virgule. Dans l'axe disposer des virgules de sauce béarnaise. Intercaler des pommes soufflées et pomme pont neuf et les perles de Vinaigre à l'échalote.



Carpaccio de Boeuf

Tartare de Boeuf au contenu



Perles de
Vinaigre d'échalote

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.



Foie frais poêlé aux pommes

sur un lit de Mesclun servi avec les véritables Frites Belges

Plat gourmand



4 pers



1 heure

Frites :

- 750 g à 1kg de pommes de terre Nicolas
- graisse de boeuf blanc de boeuf

Fois frais :

- 8 tranches de foie gras frais
- 150 g de feuilles de Mesclun
- Huile de noix
- Sel, poivre
- 32 perles de Vinaigre de Framboise

Préparation des frites:

Eplucher les pommes de terres et les laver brièvement sous l'eau. Couper les pommes de terres. Déposer les bâtonnets sur un linge propre.

Première cuisson : Faire chauffer la graisse de boeuf (blanc de boeuf) dans une friteuse à 160°. Placer les frites dans le panier et laisser cuire 5 minutes. Retirer le panier de la friture. Egoutter les frites et déposer les dans du papier absorbant pendant 30 minutes.

Seconde cuisson : Replonger les frites dans le panier (180°) Laisser cuire jusqu'à ce que les frites soient dorées et colorées (une minute) Retirer le panier, égoutter et saler généreusement avant de servir.

Préparation du foie frais :

Trancher le foie frais de canard ou d'oie, en tranches d'un gros 1/2 centimètre. Faire chauffer la poêle assez fort à sec. Y placer les tranches de foie gras, laisser cuire 2 à 3 min. Essuyer la poêle et retourner le foie. Cuire selon son goût. Retirer saler et poivrer à votre goût. Dresser sur chaque assiette un lit de feuille de Mesclun assaisonné d'huile de Noix sur lequel vous déposerez les tranches de foie frais bien chaudes. Agrémenter de véritables frites Belges et pour terminer, déposer 4 perles de Vinaigre de Framboise.

●
Perles de
Mangue

●
Perles de
Vinaigre de Framboise

Magret de canard *

et ses petits légumes

- Canard entier - 2 pièces

- Carottes violettes - 500 g

Jus de canard :

- Oignons 20 g

Garniture :

- Mangue - 1 pièces

- Carcasses

- Farine 10 g

- Mini carottes fanes - 1 bouquet

- Pistache - 50 g

- Carottes 20 g

- 25 Perles de Mangues Sphery +

- Carottes - 500 g

- Panais - 50 g

Plat des Chefs

servi avec ses perles de Mangue.

1 - Préparer le canard.

Habiller le canard - Découper les cuisses pour obtenir seulement le coffre et les deux magrets - Inciser la peau

2 - Réaliser le jus corsé

3 - Préparer la garniture

Laver, éplucher et tailler les carottes à la mandoline en tranche d'1 mm d'épaisseur. Les mettre sous vide avec le jus de mangue et assaisonner. Cuire en vapeur à 100°C pendant 10 min

Laver et gratter les minis carottes, les glacer

Laver, éplucher et tailler des billes de panais à l'aide d'une cuillère parisienne, les faire frire et les paner de pistaches hachées



8 pers



1h30 min

4 - Cuisson du canard.

Rôtir le coffre du canard durant 5 min puis cuire au four 20 minutes à 100°C, puis le laisser reposer dans le four éteint.

5 - Dresser

Lever les magrets du coffre, couper en deux (sens de la longueur) et parer. Enrouler les carottes et poser deux rouleaux de chaque couleur de carotte. Poser deux billes de panais harmonieusement et la mini carotte et terminer le dressage en déposant des perles de Mangue.



Foies frais poêlés aux pommes

Magret de canard



Perles de
Mangue



Perles de
Vinaigre de Framboise



Perles de
Liqueur de Pêche

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.

PLATS



Filet de Saumon Teriyaki

Perles de Sauce Soja et Yuzu

Plat Minute



4 pers



30 min

- 50 ml de miel liquide
 - 50 ml de sauce soja
 - 1 dé de gingembre frais, haché finement
 - 4 filets de saumon
- d'environ 150 gr. avec peau*

- 1 pincée de sel
- Poivre noir du moulin
- 1 poivron rouge émincé finement
- 200 gf de pousses d'épinards
- 16 perles de sauce Soja Sphery+

Dans un plat peu profond, mélanger le miel, la sauce soja et le gingembre préalablement haché. Ajouter les filets de saumon et les retourner pour bien les enrober. Laisser mariner pendant 10 minutes. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Découpez 4 rectangles d'aluminium de 30 cm. Disposez 1 filet de saumon sur chaque rectangle d'aluminium, dans la longueur. Posez les poivrons dessus, puis badigeonnez les filets de saumon avec la marinade. Fermez les papillotes et enfournez pour 10 à 12 min. le saumon doit être cuit à coeur. Au moment de servir, répartissez les pousses d'épinards sur les assiettes et déposez-y 4 perles de sauce soja Sphery+. Ouvrez les papillotes et transférez les filets de saumon dans les assiettes. Répartissez les poivrons dessus et arrosez le tout avec le jus des papillotes puis déposez 4 perles de Yuzu Sphery+ sur le filet de saumon.

Servez aussitôt accompagné d'un bol de riz..

●
Perles de
Sauce Soja

●
Perles de
Yuzu

Filet de Boeuf Charbon* et ses petits légumes

Éléments de bases :

- Filet de boeuf - 4 pièces

Marinade d'aubergine :

- Pulpe d'aubergines Cuites - 30 g
- Encre de sèche - 15 g
- Miel - 5 g

- Réglisse en poudre - 1 g

- Eau - 3 cl

Accompagnement :

- Pomme de terre - 3 kg
- Poireaux - 2kg

- Carottes - 2 kg

- Huile de Cardamone PM

- Fond de volaille - 5 cl

Finition :

- ??? Perles de vinaigre de framboise Sphéry +

- Sel PM

- Poivre PM

Plat des Chefs

servi avec ses perles de Vinaigre de Framboise Sphery +



4 pers



1h30 min

1 - Préparer le filet et la marinade :

Préchauffer votre four en vapeur à 58°C ou à 90°C en sec. Pour la marinade, mixer tous les ingrédients ensemble dans un thermomix. Parer le filet de boeuf en pavé, le mettre sous vide avec la marinade d'aubergine et laisser mariner au froid pendant 24 heures. Cuire sous vide dans un four vapeur à 58 °C jusqu'à l'obtention d'une température à coeur de 50 °C. Si pas de four vapeur enfourner à 90°C jusqu'à 50°C à coeur.

2 - Préparation des légumes :

Préchauffer votre four à 180°C. Laver tous les légumes. Pour les pommes de terres, les éplucher et avec un emporte pièce de taille moyenne prélever le coeur de la pomme de

terre afin d'avoir un cylindre. Disposer les cylindre dans une plaque à rôtir assaisonner et mouiller à hauteur de fond de volaille. Cuire au four à 180°C jusqu'à ce que les pommes de terres soit fondante. Une fois fondante, creuser légèrement le dessus du cylindre et y disposer sur chaque pomme de terre une perle de vinaigre de framboise Sphery+. Pour les poireaux, couper la moitié des feuilles vertes. Ensuite tailler en très fine julienne les poireaux. Mettre à chauffer une négresse avec de l'huile à friture jusqu'à 180°C et y plonger quelques secondes des petites boules jusqu'à légère coloration. Réserver. Cuire les carottes à l'anglaise, les égoutter en faire une purée et la monter à l'huile de cardamone.

3 - Finition:

A la minute dans un sautoir avec de la matière grasse marquer le pavé pendant 1min.



Filet de Saumon Teriyaki

Filet de Bœuf Charbon et Réglisse



Perles de
Vinaigre de Framboise

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.



Trio de pain perdu

Panettone, Cramique et pain de campagne

aux Perles de Liqueurs

Dessert minute



4 pers



15 min

 Perles de
Liqueur d'Amande

 Perles de
Liqueur de Pêche

 Perles de
Liqueur de Fraise

 Perles de
Mangue

 Perles de
Curaçao

 Perles de
Orange

- 30 cl de lait
- 4 oeufs
- 75 g de sucre de canne
- 2 tranches pain de campagne
- 2 Tranches de Panettone
- 2 Tranches de Cramique
- 10 à 15 gr de beurre
- 12 Perles de Liqueur d'Amande Sphery+
- 12 Perles de Liqueur de Pêche de Vigne
- 12 Perles de Liqueur de fraise Sphery+

12 heures avant de réaliser votre recette découper vos tranches et laissez-les à l'air libre. Au moment de préparer votre dessert les tranches seront un peu sèches, plus faciles à travailler et plus croquante .

Le jour J - Dans une assiette creuse mixez les oeufs, le sucre de canne et le lait. Mouillez-y les tranches de pain. Faire fondre le beurre dans une poêle. Passer chaque tranche dans le mélange lait – oeufs – sucre - et les laisser s'im-biber quelques secondes. Les faire dorer 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Au moment de dresser a l'assiette déposer 4 perles de Liqueur d'Amande sur la tranche de Panettone, 4 perles de Liqueur de Pêche de Vigne sur la tranche de Cramique et 4 Perles de Liqueur de Fraise sur la tranche de pain de campagne. Déguster immédiatement et bien chaud !

CheeSphery Cake *

Sablé breton :

- Jaune d'oeuf - 200g
- Beurre - 400g
- Sucre - 400g
- Farine - 700g

- Fleur de sel - 100g
- Levure - 30g

Crème

- Philadelphia - 300g

- Yaourt - 200g

- Sucre - 35g
- Jus de citron vert - 10cl
- Zeste de citron vert

- Gélatine en poudre - 3g

- Eau - 100cl
- 16 Perles de Mangue Sphery +
- 16 Perles de Fraise Sphery +

Dessert des chefs

servi avec ses perles Sphery+ de Fruits



4 pers



1h30 min

1 - Sablé breton

Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le beurre, puis la farine et la levure. Ecraser la fleur de sel et l'ajouter à la pâte. Laisser reposer la pâte 2h au réfrigérateur.

2 - Etaler la pâte

La disposer au fond du moule et faire cuire à 180°C pendant 30min. Laisser refroidir le sablé.

3 - Crème de Philadelphia.

Mélanger le philadelphia avec le jus de citron vert, le zeste de citron vert et le yaourt. Le mélange doit être lisse. Dans une russe, mélanger la gélatine, le sucre et l'eau. Faire bouillir, puis ajouter au mélange de crème.

4 - Dressage.

déposer une couche épaisse de crème, disposer contre le cercle la moitié des perles de fruits Sphery+ en alternant les goûts, une perle de fraise, une perle de mangue pour qu'elles soient visibles lors du démoulage. Recouvrir d'une deuxième couche de crème et réserver au réfrigérateur pendant au moins 3h. Au moment de servir, ajouter les perles restantes en décoration.



Trio de pain perdu

CheesSperry Cake



Perles de
Fraise



Perles de
Liqueur de Pêche



Perles de
Mangue



Perles de
Liqueur Fraise

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.

DESSERT



Gaufres de Bruxelles et sa Chantilly

Dessert minute



3 pers



Moyen

Pour 15 gaufres environ :

- 125 g de farine
- 4 oeufs
- 250 ml de lait
- 150 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pincées de sel

- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de sucre glace.
- 45 Perles de Liqueur de Fraise Sphery +
- 45 Perles de Curaçao Bleu

Pour la chantilly :

- 20 cl de crème fraîche
- 3 c.à soupe de sucre en poudre

Faites bouillir le lait dans lequel vous aurez ajouté le sachet de sucre vanillé. Laissez refroidir jusqu'à ce que votre préparation soit tiède. Faites fondre le beurre dans une casserole puis le laisser tiédir. Versez le lait dans un bol. Divisez les blancs et les jaunes d'oeufs et mettez les jaunes dans un plat avec 1 pincée de sel et 1 cuillère à soupe de sucre semoule. Battez le tout en y incorporant le beurre, le lait tiède et la farine tamisée jusqu'à obtenir une pâte uniforme. Fouettez les blancs d'oeufs dans lesquels vous aurez incorporé une pincée de sel en neige très ferme. Mélangez à la spatule les blancs battus à la pâte. Faites cuire dans un gaufrier durant 4 à 6 minutes. Préparez la crème Chantilly : battez au fouet la crème fraîche avec le sucre en poudre, jusqu'à obtention d'une crème ferme. Au moment du service garnissez les gaufres de crème Chantilly et déposez sur la crème chantilly 3 perles de Curaçao et 3 perles de Fraise Sphery+.

-  Perles de Liqueur de Pêche
-  Perles de Liqueur de Fraise
-  Perles de Fraise
-  Perles de Curaçao

Baba au rhum revisité*

Pâte à savarin :

- Farine type 45- 100g
- Levure de bière - 5g
- Eau - 40cl
- Sel fin - 2 g
- Sucre semoule - 10g
- Oeufs entiers - 2 pièces
- Beurre - 40 g
- Beurre pour le moule 10 g

Sirop :

- Eau - 25 cl
- Sucre semoule - 150 g
- Zeste d'orange - PM

- Vanille 1/2 gousse
- Rhum 50 cl

Finition :

- 12 Perle de Yuzu Sphery +
- 4 Perle au Rhum Sphery +

Dessert des chefs

servi avec ses perles Sphery+ perles de yuzu et de rhum



4 pers



1 heure

1 - Confectionner la pâte à savarin

Tamiser la farine dans une calotte. La mettre en fontaine. Délayer la levure de bière avec un peu d'eau tiède. Disposer dans la fontaine les oeufs battus et tempérés, puis la levure. Placer le sucre et le sel sur la farine à l'extérieur de la fontaine. Délayer du bout des doigts la farine, l'eau, la levure et les oeufs. Incorporer d'un mouvement plus rapide plus de farine. Battrer vigoureusement la pâte contre la paroi de la calotte en soulevant le mélange dans la masse. Donner le plus de corps possible à la pâte, elle doit se détacher de la calotte et ne plus adhérer à la main. Rassembler la pâte au centre de la calotte. Ajouter le beurre ramolli et découpé en parcelles. Couvrir avec un linge humide et réserver la pâte dans un endroit tiède pendant 30 min.

2 - Confectionner le sirop

Réunir dans une russe l'eau, le sucre, les zestes d'oranges et la demi gousse de vanille. Porter à ébullition durant quelques minutes. Réserver au chaud.

3 - Beurrer les moules spéciaux pour le baba

4 - Terminer la pâte à savarin

Incorporer le beurre et travailler à nouveau la pâte afin de lui redonner du corps. Emplir le moule au tiers de sa hauteur et réserver à nouveau dans un endroit tiède.

5 - Imbiber les babas.

Les démouler sur grille. Parfumer le sirop avec les 2/3 du rhum. Imbiber le baba avec le sirop au rhum. Répéter plusieurs fois.

6 - Terminer le baba au rhum

Disposer deux perles de Yuzu à l'intérieur du baba et une perle de rhum dessus.



Gaufres de Bruxelles

Baba au rhum revisité



Perles de
Rhum



Perles de
Yuzu

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.

DESSERT

Carpaccio de fruits de saison

servie avec Perles de Liqueurs Sphery+

Dessert minute

 4 pers  15 min

-  Perles de Rhum
-  Perles de Liqueur de Papaye
-  Perles de Liqueur de Pêche
-  Perles de Liqueur de Fraise

- 2 Pommes
- 1 Mangue
- 4 Kiwis
- 2 Nectarines
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 gousses de vanille
- 16 perles de Rhum Sphery+
- 16 perles de Liqueur de Papaye Sphery +
- 16 Perles de Liqueur de Pêche de Vigne Sphery +
- 16 Perles de Liqueur de Fraise Sphery +

Peler vos fruits et découper-les en fines tranches. Penser à récupérer le jus de la mangue et des nectarines pour le verser sur le carpaccio. Au moment du dressage poser une demi-gousse de vanille sur les fruits saupoudrez de sucre glace et déposez de façon généreuse les perles Sphery+ de Liqueur de Papaye, de Liqueur de Fraise, de Rhum et de Liqueur de Pêche de Vigne.

Mousse au Yuzu* et Glace au Thym sur Sablés à la vanille

Mousse au Yuzu:

- Yaourt à la grecque - 70 g
- Sucre - 20g
- Oeufs (blancs) - 5
- Citron Yuzu (jus) - 2 pièces

Glace au thym :

- Eau - 1L
- Sucre - 60 g
- Sucre - 35g
- Thym - 1 pièce

Pâte sablée :

- Jaune d'oeuf - 3g
- Sucre semoule - 100 g
- Farine - 250 g
- Sel

- Beurre - 125g
- Vanille - 1 gousse

Déco :

- 20 Perle de Yuzu Sphery +

Dessert des chefs

servi avec ses perles de yuzu Sphery+

 4 pers  1 heure

1 - Confectionner la mousse au Yuzu

Dans une calotte, mélanger le yaourt à la grecque, le jus de Yuzu et le sucre. Monter les blancs en neige, ajouter une pointe de sel. Serrer la meringue en fin de montage avec du sucre semoule. Ajouter les blancs montés à l'appareil au yaourt, en mélangeant délicatement à la maryse pour ne pas casser les blancs.

2 - Réaliser le sorbet au thym

Dans une russe, faire chauffer le sucre et l'eau à feu doux jusqu'à l'obtention d'un sirop. Ajouter le thym. Hors du feu, filmer la russe et laisser infuser 20 min. Couler l'appareil dans les bols à paco et bloquer au congélateur. 1h avant l'envoi, passer le mélange au pacojet.

3 - Confectionner la pâte sablée à la vanille.

Travailler le beurre pour le ramollir. Mettre la farine en fontaine, ajouter le sel et la farine. Blanchir les jaunes et le sucre et regrouper les 2 masses, tout en sablant la pâte du bout des doigts. Étaler l'abaisse d'environ 7 mm d'épaisseur sur une plaque munie d'un silpat. Cuire l'abaisse au four entre deux plaques à 170°C pendant 15 min. Sortir du four et laisser refroidir, puis casser l'ensemble en petits et moyens morceaux.

4 - Dresser le dessert.

Dans une belle assiette, disposer au centre 3 perles de Yuzu, les recouvrir avec la mousse au Yuzu. Faire une quenelle de sorbet au thym et disposer harmonieusement les morceaux de sablés dans l'assiette. Décorer avec une pétale de fleur de pensée. Au moment de servir, ajouter les perles de Yuzu restantes en décoration.



Carpaccio de fruits de saison

Mousse au Yuzu Sablés à la vanille



Perles de
Yuzu

* Recettes conçues et réalisées par les étudiants Bachelor Ferrandi à Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, encadrés par leurs formateurs N. Touroul-Chevalerie et T Pasquereau.

DESSERT

Notes ...

A series of horizontal dotted lines for writing notes, overlaid on a background image of a cracked egg and its yolk.



Sphery

Flavour inside

Ajoutez une perle dans vos assiettes



INSPIRATION FRUITÉE

- Yuzu
- Orange
- Mangue
- Citron
- Fraise

INSPIRATION SALÉE

- Vinaigre de Framboise
- Sauce Soja
- Vinaigre Balsamique
- Vinaigre d'échalote

INSPIRATION BAR

- Bitter Orange
- Rhum
- Liqueur de Fraise
- Sambuca

- Liqueur de Papaye
- Liqueur de Pêche
- Liqueur d'Amande
- Liqueur de Curaçao

Nous contacter :
contact@spheryplus.com