



Gaïa d'été
Summer Gaïa

Fabien EMERY

Chef pâtissier à l'École Lenôtre
Pastry Chef at Lenôtre Culinary Arts School



Gaia d'été

Summer Gaia

RECETTE POUR 3 ENTREMETS POUR 6 PERSONNES

BABA BRIOCHE

Levure	10g	Sucre	21g
Oeufs	102g	Beurre	85g
Farine	170g	Crème	5g
Sel	4g		

Diluer la levure dans les œufs froids. Ajouter le sel, le sucre puis la farine. Au crochet, pétrir 1 minute en vitesse 1 puis 4 minutes en vitesse 3. Ajouter la crème. Repétrir 4 minutes en vitesse 3. Ajouter la moitié du beurre 3 à 4 minutes en vitesse 3. Mettre le restant du beurre. Finir le pétrissage jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse (maximum 25°C sorti du pétrissage). Peser 150 g et façonner dans un cercle de 16 cm de diamètre sur 4,5 cm de haut. Mettre en pousse à 27°C maximum pendant 1h30. Cuire à 150°C pendant 45 minutes avec vapeur.

SIROP AUX HERBES

Eau	345g	Purée de rhubarbe rouge PONTHER	90g
Sucre cristal	175g	Feuilles de basilic	5g
Xanthane INGREDIUM	2g	Feuilles de menthe	8g
Zestes de citron vert PONTHER	2g	Feuilles d'estragon	3g

Faire chauffer à 60°C l'eau et le sucre. Ajouter le xanthane, la purée de rhubarbe rouge PONTHER, les zestes de citron vert PONTHER et les herbes. Mixer ensemble et infuser pendant 30 minutes à couvert. Utiliser à 40°C pour puncher les brioches baba.

CRUMBLE FRUITS SECS

Beurre pommade 1	91g	Tant pour tant amande	70g
Cassonade	71g	Feuilletine	39g
Sel	0,65g	Beurre pommade 2	74g
Fruits secs concassés (23g chacun : graines de courges/amandes brutes/pistaches)	69g	Beurre de cacao	10g
Farine T55	48g	Poudre de fraise PURE EMOTION	10g

Mélanger le beurre pommade 1 avec la cassonade et le sel. Une fois lissé, ajouter la farine, le tant pour tant, la poudre de fraise PURE EMOTION puis les fruits secs et la feuilletine. Parsemer sur une plaque. Cuire à 150°C pendant 15 à 20 minutes. Une fois froid, ajouter le beurre pommade 2 et le beurre de cacao fondu puis mouler 150 g dans un chablon de 15 cm de diamètre et d'épaisseur 4 mm. Bloquer.

GANACHE CITRON ET HERBES FRAÎCHES

Lait entier	70g	Basilic en feuille	2,5g
Crème 1	50g	Feuilles de menthe	2g
Gélatine B (bœuf) INGREDIUM	1,3g	feuilles d'estragon	1,3g
Eau froide	8g	Zestes de citron vert PONTHER	2g
Xanthane INGREDIUM	1g	Crème 2	180g
Pistoles couverture Ivoire	67g	Purée de citron vert 100% PONTHER	36g
Beurre de cacao haché	6g		

Mélanger les zestes de citron vert PONTHER avec la crème 2. Faire chauffer ensemble le lait et la crème 1. Ajouter le xanthane INGREDIUM. Donner un bouillon. Hors du feu, ajouter les herbes. Mixer et laisser infuser 20 minutes. Filtrer en chaussette. Remonter le tout à 80°C et verser sur le reste des ingrédients. Mixer légèrement et réserver à 4°C. Monter au batteur.

RECIPE FOR 3 ENTREMETS, EACH SERVING 6 PEOPLE

BABA BRIOCHE

Yeast	10g	Sugar	21g
Eggs	102g	Butter	85g
Flour	170g	Cream	5g
Salt	4g		

Mix the yeast with the cold eggs. Add the salt, sugar and then the flour. Using a mixer fitted with a dough hook, knead for 1 minute on speed 1 and then 4 minutes on speed 3. Add the cream. Continue to knead for 4 minutes on speed 3. Add half the butter and knead for 3 to 4 minutes on speed 3. Then add the remaining butter. Knead until you have a smooth dough (maximum 25°C after kneading). Weigh 150g of the dough and shape into a circle 16cm in diameter and 4.5cm high. Leave to rise at 27°C maximum for 1½ hours. Steam bake at 150°C for 45 minutes.

HERB SYRUP

Water	345g	PONTHER red rhubarb purée	90g
Granulated sugar	175g	Basil leaves	5g
INGREDIUM xanthan gum	2g	Mint leaves	8g
PONTHER lime zests	2g	Tarragon leaves	3g

Heat the water and sugar to 60°C. Add the xanthan gum, PONTHER red rhubarb purée, PONTHER lime zest and the herbs. Blend the mixture and infuse for 30 minutes, covered. Use the infused syrup at 40°C to soak the baba brioche sponges.

NUT CRUMBLE

Softened butter 1	91g	Almond flour and icing sugar mixed in equal quantities	70g
Brown sugar	71g	Feuilletine	39g
Salt	0,65g	Softened butter 2	74g
Crushed nuts (23g each of pumpkin seeds, raw almonds and pistachios)	69g	Cocoa butter	10g
Plain flour	48g	PURE EMOTION strawberry powder	10g

Mix softened butter 1 with the brown sugar and salt. Once smooth, add the flour, almond flour-icing sugar mix and PURE EMOTION strawberry powder. Then add the nuts and feuilletine. Sprinkle onto a baking sheet. Bake at 150°C for 15 to 20 minutes. Once cold, add softened butter 2 and the melted cocoa butter. Shape 150g of the mixture into a 15cm-diameter, 4mm-thick stencil. Place in the freezer to set.

LEMON AND FRESH HERB GANACHE

Whole milk	70g	Basil leaves	2,5g
Cream 1	50g	Mint leaves	2g
INGREDIUM gelatine B (beef)	1,3g	Tarragon leaves	1,3g
Cold water	8g	PONTHER lime zests	2g
INGREDIUM xanthan gum	1g	Cream 2	180g
White chocolate couverture buttons	67g	PONTHER lime purée 100%	36g
Cocoa butter, chopped	6g		

Mix the PONTHER lime zest with cream 2. Heat the milk and cream 1 together. Add the INGREDIUM xanthan gum. Bring to the boil. Remove from the stove and add the herbs. Blend and leave to infuse for 20 minutes. Strain through a cloth strainer. Reheat the mixture to 80°C and pour over the remaining ingredients. Blend lightly and store at 4°C. Whip the ganache using an electric whisk.

Gaia d'été

Summer Gaia

COMPOTÉE DE FRAISES RHUBARBE

Purée de rhubarbe rouge PONTHER	280g	Fraises des bois surgelées	212g
Trimoline	21,5g	Pectine NH	10,4g
Sucre	32g	Agar-agar INGREDUIM	1,6g

Faire chauffer à 40°C la purée de rhubarbe rouge PONTHER et la trimoline. Mélanger le sucre, l'agar-agar INGREDUIM et la pectine NH. Verser en pluie sur le mélange précédent et donner un bouillon. Ajouter les fraises des bois. Bloquer.

PULVÉRISATION CHOCOLAT NOIR

Couverture chocolat noir 75%	75g	Huile de pépins de raisins	15g
------------------------------	-----	----------------------------	-----

Faire fondre la couverture et ajouter l'huile.

CONFIT RHUBARBE

Purée de rhubarbe rouge PONTHER	346g	Agar-agar INGREDUIM	1,65g
Dextrose INGREDUIM	13,8g	Purée de citron vert 100% PONTHER	9g
Pectine NH	2,85g		

Chauffer la purée de rhubarbe rouge PONTHER à 40°C. Incorporer le dextrose INGREDUIM, la pectine NH et l'agar-agar INGREDUIM mélangé ensemble puis porter à ébullition. Ajouter la purée de citron vert 100% PONTHER.

MOUSSE BONBON VANILLE

Crème	413g	Glucose atomisé P INGREDUIM	30g
Gousses de vanille	4g	Gélatine P (poisson) INGREDUIM	7g
Jaunes d'œufs	83g	Eau	33g
Sucre	40g	Mascarpone	413g

Chauffer la crème avec les gousses de vanille grattées. Blanchir les jaunes d'œufs avec les sucres et réaliser une crème anglaise cuite à 83°C. Ajouter la gélatine hydratée avec l'eau. Faire refroidir et ajouter le mascarpone lissé. Laisser reposer 3h et monter au batteur.

MONTAGE ET FINITION

Nappage neutre	QS	Poudre de fruit PURE EMOTION	QS
----------------	----	------------------------------	----

Une fois le crumble de fruits secs cristallisé, pocher 100 g de ganache citron et herbes dans un chablon de 3 mm d'épaisseur puis déposer le biscuit baba imbibé au même diamètre que le chablon de 15 cm de diamètre puis à nouveau pocher 100 g de ganache citron et herbes. Mouler 130 g de compotée fraise rhubarbe congelée et pulvériser le chocolat noir. Déposer 100 g de confit rhubarbe et bloquer l'ensemble en cellule de refroidissement. Mouler dans le moule silicone, 250 g de mousse bonbon vanille et y mettre l'insert, bloquer en cellule de refroidissement avant démoulage.

Astuce de finition : dans le moule silicone, appliquer au pinceau du nappage neutre et y parsemer de la poudre de fruit, enlever l'excédent et laisser sécher avant de mouler la mousse.

RHUBARB AND STRAWBERRY COMPOTE

PONTHER red rhubarb purée	280g	Frozen wild strawberries	212g
Trimoline invert sugar	21,5g	Pectin NH	10,4g
Sugar	32g	INGREDUIM agar-agar	1,6g

Heat the PONTHER red rhubarb purée and the Trimoline invert sugar to 40°C. Mix together the sugar, INGREDUIM agar-agar and pectin NHX. Sprinkle into the purée + Trimoline mixture and bring to the boil. Add the wild strawberries. Place in the freezer to set.

DARK CHOCOLATE SPRAY

75% dark chocolate couverture	75g	Grape seed oil	15g
-------------------------------	-----	----------------	-----

Melt the couverture and add the oil.

RHUBARB CONFIT

PONTHER red rhubarb purée	346g	INGREDUIM agar-agar	1,65g
INGREDUIM dextrose	13,8g	PONTHER lime purée 100%	9g
Pectin NH	2,85g		

Heat the PONTHER red rhubarb purée to 40°C. Mix together the INGREDUIM dextrose, pectin NHX and INGREDUIM agar-agar. Add the mixture to the PONTHER red rhubarb purée and bring to the boil. Add the PONTHER lime purée 100%

VANILLA BONBON MOUSSE

Cream	413g	INGREDUIM atomised glucose P	30g
Vanilla beans	4g	INGREDUIM gelatine P (fish)	7g
Egg yolks	83g	Water	33g
Sugar	40g	Mascarpone	413g

Heat the cream with the scraped vanilla beans. Beat the egg yolks with the sugars until the mixture turns pale. Make a custard cooked to 83°C. Add the gelatine pre-soaked in water. Cool and add the smoothed mascarpone. Leave to stand for 3 hours and then whip using an electric whisk.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Neutral glaze	SQ	PURE EMOTION fruit powder	SQ
---------------	----	---------------------------	----

Once the nut crumble has set, pipe 100g of lemon and herb ganache into a 3mm-thick stencil, then place the soaked baba sponge on top (same diameter as the 15cm stencil). Pipe another 100g of lemon and herb ganache on top of the baba sponge. Mould 130g of frozen strawberry-rhubarb compote and spray with the dark chocolate. Place 100g of rhubarb confit on top and place the filling in the blast freezer to set. Mould 250g of vanilla bonbon mousse in the silicone mould and insert the filling. Place in the blast freezer to set before removing from the mould.

Finishing tip: brush some neutral glaze onto the silicone mould and sprinkle with fruit powder. Remove the excess and leave to dry before adding the mousse.