



Rouleau matcha et Framboise de Ronce

Taipei Int'l Bakery Show 03/2022

Manuel BOUILLET

Chef pâtissier
On-site demo



Biscuit japonais au matcha

Lait :	103g
Beurre :	52g
Farine T55 :	63g
Poudre à lever :	2,1g
Poudre de Matcha :	10,6g
Jaunes d'œufs :	132g
Blancs d'œufs #1 :	58g
Blancs d'œufs #2 :	188g
Sucre :	142g

- Tamiser la farine, la poudre à lever et la poudre de matcha.
- Faire bouillir le lait et le beurre puis ajouter les poudres.
- Débarrasser dans un bol puis ajouter progressivement le mélange jaunes / blancs #1.
- Faire monter les blancs #2 puis ajouter le sucre progressivement.
- Ajouter la meringue progressivement dans la pâte à choux.
- Étale en cadre sur feuille marron ou silpat.
- Cuisson 170°C, ventilation 1, oura ouvert, 12/14 min.

Confit de Framboise de Ronce

Purée de Framboise de Ronce 90% :	187g
Sucre :	10g
Pectine NH :	2,8g

- Faire tiédir les purées à 40°C maximum.
- Mélanger le sucre et la pectine ensemble puis ajouter à la purée.
- Faire bouillir.
- Refroidir au réfrigérateur.

Chantilly mascarpone au matcha

Crème #1 :	100g
Sucre :	17g
Masse gélatine x6 :	10g
Mascarpone :	67g
Crème #2 :	151g
Poudre de Matcha :	4,7g

- Chauffer la crème #1 avec le sucre et la masse gélatine autour de 50°C.
- Verser sur le mascarpone et la crème #2 puis mixer.
- Ajouter la poudre de matcha puis mixer une nouvelle fois.
- Filtrer puis refroidir.
- Faire monter.

Coulis de Framboise de Ronce

Purée de Framboise de Ronce 90% :	182g
Eau :	52g
Sucre :	16g

- Mélanger tous ensemble puis mixer. Couler en demi-sphère silicone de 2,5 cm (7g).
- Surgeler.



INSPIRATION

Sphérisation Kappa

Eau :	22 l
Sucre :	74g
Poudre de Kappa :	4,0g

- Faire tiédir l'eau à 40°C puis ajouter le mélange sucre et Kappa.
- Faire bouillir puis tremper les demi-sphères de coulis dans cette préparation.

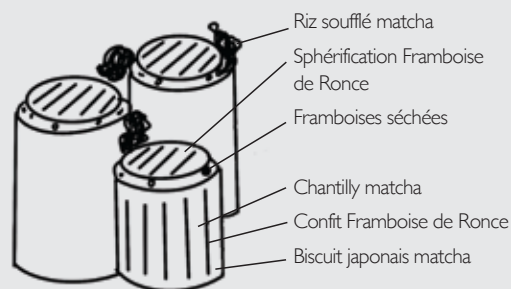
Croquant chocolat blanc et matcha

Chocolat blanc Zephyr 34% :	38g
Beurre de cacao :	10g
Poudre de Matcha :	1,6g
Feuilletine :	16g
Riz soufflé :	16g

- Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao à 30°/35°C puis ajouter la poudre de matcha.
- Finir avec la feuilletine et le riz soufflé.
- Former des petits rochers sur une feuille de papier.
- Laisser prendre au frigo.

Recette et assemblage pour 12 pcs :

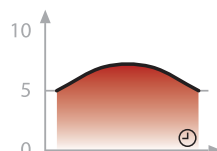
- Couper le **biscuit** en 4 (environ 37 x 14cm pour chaque).
- Appliquer 70g de **chantilly au matcha** puis pocher 5 lignes de **confit** dans la longueur.
- Rouler puis laisser prendre au congélateur.
- Couper les rouleaux à 5, 4 et 3cm.
- Les rassembler puis déposer une **sphérisation de Framboise de Ronce** sur chaque rouleau.
- Décorer avec **le riz soufflé matcha**.



L'astuce du Chef

“ La purée de Framboise de Ronce est très délicate et raffinée. Le mieux est de ne pas la mélanger avec trop de saveurs. Une seule est suffisante. ”

Purée de FRAMBOISE DE RONCE 90%,
10% de sucre de canne



**RAFFINÉ
FLORAL**



La Fruitière
du Val Evel®
— LE GOÛT, NATURELLEMENT —