

DESSERT À L'ASSIETTE MASCARPONE FRAISE MENTHE

MASCARPONE, STRAWBERRY AND MINT PLATED DESSERT



Recette développée par Nicolas BOUSSIN, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie
et Chef Pâtissier de La Maison de la Crème® Elle & Vire®.

Recipe developed by Nicolas BOUSSIN, Best Pastry Craftsman of France
and Pastry Chef of "La Maison de la Crème"® Elle & Vire® (Training Center).

Dessert à l'assiette mascarpone fraise menthe

Recette pour 10 desserts

Fraises

500 g de fraises

Gel de menthe

70 g de nappage neutre
5 g de jus de citron
25 g de menthe fraîche
5 g d'eau

Mascarpone mentholé

150 g de Mascarpone Elle & Vire®
15 g de sucre
3 g de menthe ciselée

Zeste de pamplemousse

1 zeste de pamplemousse
150 g de sucre
100 g d'eau

Confit de pamplemousse

1 pamplemousse (240 g de chair)
1,5 g de pectine NH
60 g de sucre
1 g de solution acide citrique (50/50)

Espuma mascarpone pamplemousse

400 g de pulpe pamplemousse
400 g de Mascarpone Elle & Vire®
0,5 g de gomme de xanthane
50 g de sucre

Meringue thé menthe

100 g de sucre semoule
100 g de blanc d'œufs
100 g de sucre glace

Gel de menthe

Blanchir les feuilles de menthe pendant 2 min et les rafraîchir. Egoutter. Mixer tous les ingrédients ensemble.

Mascarpone mentholé

Mélanger les ingrédients ensemble puis réserver.

Zeste de pamplemousse

A l'aide d'un économètre, éplucher le zeste de pamplemousse, puis les blanchir dans l'eau bouillante et égoutter. Emincer en julienne. Faire bouillir le sirop puis confire doucement les zestes de pamplemousse.

Confit de pamplemousse

Mixer la chair. Faire chauffer puis incorporer la pectine avec une partie du sucre. Faire bouillir puis ajouter le reste de sucre. Ajouter la solution d'acide citrique et laisser refroidir.

Espuma mascarpone pamplemousse

Mixer la pulpe, le sucre et la gomme de xanthane. Mélanger avec le mascarpone. Chinoiser et mettre dans un siphon avec deux cartouches de gaz.

Meringue thé menthe

Réaliser une meringue française. Pocher en fine barrette et saupoudrer de sucre coloré vert mélangé à de la menthe séchée.

Montage

Dans une assiette creuse, disposer les fraises autour d'un cercle. Pocher la crème mascarpone mentholée dans le fond du cercle, puis 15 g de confit de pamplemousse, un peu de gel de menthe, et l'espuma pamplemousse. Décerner puis décorer avec les meringues et le gel de menthe.

www.pro.elle-et-vire.com/en



@elleetvirepro

Mascarpone, strawberry and mint plated dessert

Serves 10

Strawberries

500 g strawberries

Mint jelly

70 g neutral glaze
5 g lemon juice
25 g fresh mint
5 g water

Mascarpone with mint

150 g Elle & Vire® Mascarpone
15 g sugar
3 g mint, finely chopped

Grapefruit zest

Peel of 1 grapefruit
150 g sugar
100 g water

Grapefruit confit

1 grapefruit (240 g flesh)
1,5 g pectin NH
60 g sugar
1 g citric acid solution (50/50)

Mascarpone and grapefruit espuma

400 g grapefruit pulp
400 g Elle & Vire® Mascarpone
0,5 g xanthan gum
50 g sugar

Mint tea meringue

100 g sugar
100 g egg whites
100 g icing sugar

Mint jelly

Blanch the mint leaves for 2 mn and refresh. Drain. Blend all the ingredients together.

Mascarpone with mint

Combine the ingredients and set aside.

Grapefruit zest

Using a vegetable peeler, peel the grapefruit zest; blanch in boiling water and drain. Slice into a julienne. Bring the syrup to the boil and gently candy the grapefruit zest.

Grapefruit confit

Blend the flesh. Heat, and then add the pectin with some of the sugar. Bring to the boil and add the remaining sugar. Add the citric acid solution and leave to cool.

Mascarpone and grapefruit espuma

Blend the pulp, sugar and xanthan gum. Combine with the mascarpone. Strain through a china cap sieve and transfer to a siphon fitted with two gas cartridges.

Mint tea meringue

Make a French meringue. Pipe thin strips and sprinkle with green coloured sugar and dried mint.

Assembly

Arrange the strawberries around a ring mould in a shallow bottomed dish. Pipe the mascarpone cream with mint into the bottom of the ring mould, then 15 g of grapefruit confit, a little mint jelly, and the grapefruit espuma. Remove the mould and decorate with meringues and mint jelly.

