



Audrey Gellet

Gagnante du concours France2
"Qui sera le meilleur pâtissier ?"

Audrey Gellet est la gagnante de l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » de France 2. Depuis 2007, elle a également participé à différents autres concours, toujours avec brio.

Elle est actuellement pâtissière formatrice à l'Ecole Hôtelière de Lausanne. Avant cela, elle a passé plusieurs années auprès de la Maison Pic à Valence, puis au restaurant « Anne-Sophie Pic » au Beau Rivage Palace à Lausanne et enfin au Groupe Pic.

www.ehl.edu



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pour 45 sucettes de chaque

Crèmeux pistache

250 g de crème
30 g de sucre
1 g de pectine X58
50 g de jaunes d'œufs
17 g de pâte de pistache

Crèmeux chocolat orange

125 g de crème
125 g de lait
50 g de jaunes d'œufs

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Sucette Pistache/Chocolat noir/Orange

Crèmeux pistache

Tiédifier la crème puis ajouter le sucre avec la pectine X58. Porter à ébullition. Verser sur les jaunes et la pâte de pistache réunis. Mixer. Verser au 1/3 du moule. Réserver au frais.

Crèmeux chocolat orange

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients puis verser sur le chocolat. Mixer. A 40°C,

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

25 g de sucre
125 g de chocolat noir 64%
50 g de crème montée

Décor

180 Rectangles de chocolat de
1.5 cm sur 2 cm
QS Poudre de pistache

Chantilly Tanariva/tonka

90 g de crème
6 g de glucose
6 g de trimoline
140 g de chocolat Tanariva
280 g de crème
1 fève de tonka

Confit praliné

28 g de crème
1,5 g de gélatine
200 g de praliné
100 g de crème

Flocage Chocolat Lait

300 g de chocolat lait
200 g de beurre de cacao

Décor

QS Sucre pétillant

Spéculos reconstitué

70 g de spéculos
30 g de beurre de cacao

Crèmeux Yuzu

100 g de jus de yuzu
45 g de lait
1 zeste de citron vert
260 g d'œuf
180 g de sucre
2 g de gélatine
240 g de beurre

mélanger délicatement avec la crème montée. Verser sur le dessus de la crème pistache à hauteur des moules. Enfoncer les bâtons de sucettes dans les moules et bloquer au congélateur.

Décor

Démouler les sucettes congelées puis coller sur chaque face un rectangle de chocolat. Décorer le dessus avec la pistache hachée.

Sucette Chocolat lait / Praliné / Tonka

Chantilly Tanariva/tonka

Porter à ébullition la 1ère crème avec le glucose, la trimoline et fève de tonka râpé puis verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter la 2ème crème froide et mixer à nouveau. Réserver minimum 2 heures au réfrigérateur puis monter comme une chantilly.

Garnir les moules à hauteur avec la chantilly.

Confit praliné

Porter la 1ère crème à ébullition puis hors du feu ajouter la gélatine réhydratée. Verser sur le praliné tout en mélangeant. Ajouter ensuite la 2ème crème. Mélanger à nouveau. Pocher un trait à l'intérieur de la chantilly chocolat. Lisser, insérer les bâtons et bloquer au congélateur.

Flocage Chocolat Lait

Fondre le beurre de cacao et verser sur le chocolat. Mixer. Tremper les sucettes dans le mélange puis dans le sucre pétillant.

Décorer de sucre pétillant

Sucette Citron Yuzu meringuée

Spéculos reconstitué

Concasser les spéculos puis mélanger avec le beurre de cacao fondu. Réserver au frais.

Crèmeux Yuzu

Mélanger les œufs avec le sucre. Porter à ébullition le lait avec le jus et les zestes. Verser sur les œufs puis remettre le tout dans la casserole. Donner un léger bouillon sans jamais cesser de remuer. Hors du feu ajouter la gélatine réhydratée. Laisser refroidir la crème jusqu'à 40 °C puis

Flocage chocolat blanc

300 g de chocolat blanc
150 g de beurre de cacao
10 g de poudre de yuzu

Meringue

100 g de blanc
100 g de sucre semoule
100 g de sucre glace
1 zeste de citron vert

mixer avec le beurre. Couler à moitié dans les moules, ajouter un peu de spéculos reconstitué puis terminer avec le crémeux. Disposer les bâtons de sucettes et bloquer au congélateur.

Flocage chocolat blanc

Fondre le beurre de cacao puis verser sur chocolat blanc. Mixer avec la poudre de yuzu.
Tremper les sucettes congelées dans le mélange, réserver.

Meringue

Chauffer les blancs et le sucre semoule à 50°C puis monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement avec le sucre glace tamisé et les zestes. Tremper les sucettes dans la meringue et enlever l'excédent à l'aide d'un pinceau en silicone. Caraméliser la meringue à l'aide d'un chalumeau.

Bonne dégustation !