

Meringue, crème double et pommes Granny Smith



Cédric Pilloud

Candidat au concours « Qui sera le prochain grand pâtissier ? »
(France2)

Cédric Pilloud est né le 27 avril 1992. Originaire de Chavornay, village situé dans le canton de Vaud, il rêve depuis l'âge de 8 ans de travailler dans le milieu de la restauration. Peu à peu Cédric se constitue une bibliothèque culinaire et trouve sa curiosité à travers des plats sucrés confectionnés par et pour ses proches. C'est à l'âge de 15 ans que ce jeune pâtissier rempli de curiosité se lance dans un apprentissage de boulanger-pâtissier au sein d'une boulangerie-pâtisserie renommée et obtient son certificat fédéral des capacités trois ans plus tard.

Six mois après sa formation, il est encouragé par son chef Patrick Bovon à aller travailler à Paris. Après un séjour en Australie, il est contacté par France2 pour participer à l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » et participe alors à la troisième saison. Amoureux de son métier, il se décrit comme quelqu'un de très passionné qui aime partager, transmettre son savoir et ce magnifique métier.

INGRÉDIENTS

Confit de pommes

300 gr pommes Granny Smith

50 gr sucre

15 gr sucre

2,4 gr pectine NH

Compotée de pommes

100 gr pommes Granny Smith

PRÉPARATION

Confit de pommes

Tailler la granny smith en brunoise puis cuire avec le premier sucre. Une fois cuit, mais pas trop, ajouter le reste. Donner une ébullition puis débarrasser en cercle.

Compotée de pommes

Cuire le tout ensemble. Mixer, chinoiser puis refroidir.

Meringue

Chauffer à 65°C.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Meringue, crème double et pommes Granny Smith



10 gr sucre

0.5 gr pectine NH

Meringue

20 gr blanc d'oeuf

38 gr sucre

Crème de gruyère montée

100 gr crème de gruyère

25 gr crème

½ gousse de vanille

12 gr sucre

Crème de gruyère liquide vanille

200 gr crème

1 gousse de vanille

Sorbet pomme Granny Smith

100 gr purée pommes Granny
Smith

10 gr sucre

1.5 gr glucose atomisé

2 gr jus de citron jaune

Décor

Segment de pomme

Meringue cassée

Traits de crème double vanille

Monter au batteur jusqu'à tiédissement. Pocher puis étaler et cuire à 120 degrés.

Crème de gruyère montée

Monter le tout. la crème doit rester bien lisse.

Crème de gruyère liquide vanille

Juste mélanger, ne pas fouetter

Sorbet pomme granny smith

Chauffer le tout à 65°C, puis turbiner.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

