



Vous prendrez bien un dessert ?

Véritables stars de notre dernier Gala de L'Epicurien l'été dernier au Cap d'Antibes Beach Hôtel, les chefs pâtisseries de la Côte d'Azur partagent avec vous les recettes qui ont fait leur succès lors de cette soirée mémorable. Emmenés par Christian Cottard, fondateur de l'APRECA, José Andréoni, Philippe Brito Christophe Canet, François Fiers, Jérôme de Oliveira, Jean-Luc Pelé, Jean-Marc Regel et Stéphane Saluzzo ont relevé le défi de préparer des recettes déclinant le Cranberry, la délicate baie rouge venue des Etats-Unis, dans toutes ses formes : en purée, en coulis, en pâte sablée ou même en sorbet !



Les chefs pâtisseries de l'APRECA

Une poignée de passionnés de dessert(s) sous la houlette de Christian Cottard et Christophe Niel, deux chefs pâtisseries issus de la filière gastronomique des grands hôtels de la région, crée, en 1994, l'APRECA : l'Association des Pâtisseries de Restaurants de Côte d'Azur. Leur but ? Réunir les grands talents de la pâtisserie qui ont l'envie de partager leur savoir-faire et de transmettre leur passion. Partenaires des plus grands événements de la pâtisserie française : SIRHA, Coupe du Monde de Pâtisserie, Bocuse d'Or, ses membres ont fait sensation lors du premier Salon du Chocolat, du 23 au 25 novembre dernier, en habillant des mannequins de robes éphémère en chocolat... A croquer ! apreca.rmpdesign.fr



Jérôme de Oliveira

Ecllosion de Cranberry

Homme de challenge, Jérôme de Oliveira est sorti vainqueur du Mondial des Arts Sucrés en 2007 avant de devenir en 2009, à 23 ans, le plus jeune Champion du Monde de Pâtisserie. Après 5 ans passés au Plaza Athénée, sous la houlette de Christophe Michalak, il s'installe à Cannes et crée la pâtisserie Intuitions, au sein du Five Hôtel & Spa.



Intuitions by Jérôme de Oliveira
22, rue Bivouac Napoléon - 06400 Cannes
Tel. : 04 63 36 05 07 - www.patisserie-intuitions.com
fendu à 45°C. Parsemer les Cranberry séchées.
Cuire à 180°C.

Bavaroise violette :

- 400g de Lait entier • 100g de Sucre semoule
- 120g de Jaune œuf • 8g de Gélatine poudre
- 40g d'Eau • 500g de Crème montée
- 4g d'Essence de violette

Pocher à 85°C le lait, le sucre et les jaunes. Ajouter la gélatine gonflée dans l'eau. A 25°C ajouter la crème montée.

Biscuit pistache :

- 180g de Poudre d'amande • 330g de Sucre glace
- 45g de Féculé de pomme de terre
- 150g de Poudre de pistache • 240g de Blanc d'œuf frais
- 30g de Jaune d'œuf • 90g de Pâte de pistache
- 225g de Blanc d'œuf • 135g de Sucre semoule
- 260g de Beurre • 100g de Cranberry séchées

Dans un robot, mixer la poudre d'amande, le sucre glace, la féculé, la poudre de pistache, la pâte de pistache, les blancs et les jaunes. Monter au fouet les blancs avec le sucre. Mélanger le tout avec le beurre

Confit de Cranberry :

- 307g Purée de Cranberry • 92g Sucre semoule
- 92g Sirop de glucose • 8g Pectine NH

Cuire la purée avec les 2/3 du sucre et le sirop de glucose. Ajouter le reste du sucre avec la pectine. Cuire environ 10 minutes et couler.

Pâte sablé Cranberry :

- 200g de Beurre • 65g de Sucre glace
- 4g de Sel fin • 7g de Jaune œuf • 184g de Farine T55
- 37g de Féculé de pomme de terre
- 10g de Poudre de Cranberry

Cuire les jaunes d'œuf au micro-ondes. Tamiser le sucre glace, la farine, la féculé, la poudre de Cranberry et les jaunes cuits. Mélanger tous les ingrédients à la feuille (avec le robot et son ustensile palette). Cuisson 160°C.

Préparation

Glaçage Cranberry :

- 250g de Jus de Cranberry • 500g de Sucre semoule
- 250g d'Eau • 200g Nappage neutre

• Colorant violet • Poudre scintillante argent
Faire bouillir le jus de Cranberry, le sucre et l'eau. Verser sur le nappage puis mixer. Ajouter le colorant.



Philippe Brito

Financier noisette, gelée de Cranberry à l'orange, mousse de fromage blanc

Maison Olcina, Noga Hilton de Cannes, Monte-Carlo Bay à Monaco... Un CV déjà impressionnant pour ce jeune chef pâtissier qui s'est lancé le défi d'ouvrir sa propre boutique à Cannes, en 2011, dans le quartier de la Californie. Il y applique son savoir-faire au service d'une pâtisserie créative et contemporaine.

Pâtisserie Philippe Brito - 79, avenue Maréchal Juin - Cannes - Tél. : 04 93 94 43 48

Préparation

Financier :

- 172gr de beurre noisette • 225gr de blancs d'œuf
- 90gr de farine • 90gr de poudre de noisette
- 260gr de sucre • 10gr de trimoline (sucre inverti)

Mélanger la poudre de noisette et le sucre ensemble, verser le beurre noisette dessus et la trimoline. Incorporer la farine puis les blancs d'œufs. Mettre à cuire à 180°C pendant 10 minutes.

Gelée de Cranberry à l'orange :

- 100gr de purée de Cranberry
- 100gr de billes de Cranberry
- 40gr de sucre • 50gr de jus d'orange
- Zeste d'orange • 5gr de feuille de gélatine

Mettre à confire les billes de Cranberry avec le sucre et le jus d'orange pendant 20 minutes puis mixer. Mettre la purée ainsi que les zestes et faire bouillir quelques minutes et y incorporer la gélatine. Couler sur le financier cuit et froid. Réserver au froid.

Mousse de fromage blanc :

- 100gr de fromage blanc • 100gr de crème fleurette
- 40gr de Mascarpone • 40gr de sucre vanillé

• 1 à 2 gousses de vanille • 2 gr de feuille de gélatine
Monter la crème, le sucre, la vanille et le mascarpone ensemble au batteur. Faire fondre la gélatine dans un peu de fromage blanc puis mélanger le tout et réserver au froid.

Tuile à l'orange :

- 100gr de beurre • 250gr de sucre
- 120gr de jus d'orange • 80gr de farine
- Zestes d'orange

Crémer le beurre avec le sucre, puis le jus d'orange suivi de la farine et le zeste. Etaler sur silpat (toile anti-adhérente) des petits ronds et cuire à 160°C pendant 8 à 10 minutes.

