



Espuma de papaye et chili sur gelée de maracuja et hibiscus, croquant de wasabi et huile de pépins d'abricot séchée

Recette de Sebastian Neumann, Magdeburger Gastro Konzept GmbH à Magdebourg
Finaliste du concours créatif «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Espuma

- 125 ml purée de papaye
- 3 ml huile de chili
- 12,5 g Pro Espuma
- 10 choco-tartelettes
- 2 capsules ISI

Croquant

- 40 g sirop de glucose
- 40 g isomalt
- 4 g wasabi en poudre

Gelée

- 125 ml jus de maracuja
- 10 g sucre de canne
- 3 fleurs d'hibiscus séchées
- 4 g pectine de pomme

Huile séchée

- 40 g malt
- 22 ml huile de pépins d'abricot
- 10 belles feuilles de menthe



Préparation:

- Bien mélanger la purée de papaye à l'huile de chili et le Pro Espuma et mettre le tout dans un distributeur ISI.
- Visser 2 capsules ISI.
- Pour la gelée, faire cuire le jus avec le sucre, les fleurs d'hibiscus et la pectine et laisser tirer 15 minutes, puis passer le liquide.
- Ensuite, remplir les tartelettes au ¼ et laisser refroidir.
- Laisser couler lentement l'huile dans le malt et remuer à l'aide d'une cuiller en bois jusqu'à former de petites billes.
- Cuire ces billes à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien croquantes et en faisant tourner sans cesse la poêle.
- Mettre l'isomalt et le sirop à cuire dans une casserole. Dès que le sucre commence à blondir, ajouter le wasabi en poudre. Mettre entre du papier de cuisson et dérouler.





- Dès obtention d'une épaisseur de 2 mm, réchauffer encore une fois sous la salamandre et découper en petits triangles.
- Répartir l'espuma sur la gelée à l'aide d'une douille ronde, y placer les billes de malt ainsi que le croquant et la menthe.

