

Fiche recette

de Jean-Jacques BORNE



Jean Jacques
Borne



Le Stalivhia

SICOLY
Le Respect du Fruit



Le Stalivhia The Stalivhia



Croustillant citron (recette pour une plaque 60 x 40) :

450 g Sucre cristal
 335 g Beurre
 10 g Fleur de sel Maldon
 75 g Zeste semoule de citron jaune SICOLY
 340 g Amandes effilées
 152 g Farine
 100 g Noix de coco râpée

Procédé :

Mélanger ensemble le beurre pommade, le sucre et le sel. Ajouter le reste des ingrédients petit à petit. Etaler sur feuille silicone et cuire à 150°C pendant 20/25 minutes.

Biscuit moelleux pistache (recette pour une plaque 60 x 40) :

360 g Pâte d'amande 60 %
 180 g Pâte de pistache
 190 g Jaunes d'œufs
 120 g Œufs entiers
 75 g Farine
 85 g Beurre fondu
 390 g Blancs d'œufs
 150 g Sucre cristal

Procédé :

Mélanger ensemble, la pâte d'amande avec la pâte de pistache. Ajouter ensuite petit à petit les jaunes et ensuite les œufs. Incorporer la farine et le beurre fondu froid. Monter les blancs avec le sucre et mélanger les deux appareils. Cuire à 180 °C pendant 20 minutes dans un moule silicone 60 x 40.

Crème à la mandarine :

160 g Lait	} Pour la crème pâtissière
200 g Pulpe de Mandarine SICOLY	
80 g Concentré de Mandarine SICOLY	
385 g Œufs entiers	
145 g Jaunes	
525 g Sucre cristal	
65 g Féculé	
28 g Gélatine	
1760 g Crème fouettée	

Procédé :

Faire une crème pâtissière avec les ingrédients cités. Ajouter la gélatine et faire refroidir. Incorporer ensuite délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

Montage du cadre 60 x 40 :

Monter le cadre à l'envers sur une feuille plastique, en commençant par la crème mandarine (la moitié). Ajouter ensuite une plaque de **Compotée Citron SICOLY**, le biscuit pistache et ensuite le reste de crème mandarine. Terminer par le croustillant citron. Mettre au congélateur.

Décors, finitions :

Une fois congelé, retourner le cadre et glacer avec la **Compotée citron SICOLY**, chauffée au bain marie à 32/35 °C et teintée légèrement en jaune. Décors en chocolat et étiquette maison.

Lemon Crunchy (recipe for one baking sheet of 60 x 40):

450 g Caster sugar
 335 g Butter
 10 g Maldon salt flower
 75 g SICOLY lemon grated zest
 340 g Thinly sliced almonds
 152 g Flour
 100 g Coconut powder

Method:

Mix together the butter, the sugar and the salt. Add progressively other ingredients. Lag out on a silicone sheet and bake at 150°C during 20/25 minutes.

Pistachio biscuit (recipe for one baking sheet of 60 x 40):

360 g Almond paste 60%
 180 g Pistachio paste
 190 g Eggs yolk
 120 g Eggs
 75 g Flour
 85 g Melted butter
 390 g Whites
 150 g Caster sugar

Method:

Melt together, the almond paste and pistachio paste. Then, add eggs yolk and eggs. Blend the flour and the cold melted butter. Whip the whites with sugar and mix both preparations. Bake on a silicone sheet of 60 x 40 at 180°C during 20 minutes.

Mandarin Cream:

160 g Milk	} For confectionner's cream
200 g SICOLY Mandarin pulp	
80 g SICOLY Mandarin concentrate	
385 g Eggs	
145 g Eggs yolk	
525 g Caster sugar	
65 g Starch	
28 g Gelatine	
1760 g Whipped cream	

Method:

Make as a confectionner's cream with all the ingredients. Add the gelatine and cool it down. Add smoothly the whipped cream. Use immediately.

Assembling:

On a plastic sheet, fill a frame of 60 x 40 with the mandarin cream (half of quantities). Then add one sheet of **lemon compotee SICOLY**, then the pistachio biscuit and finally the rest of mandarin cream. End with the lemon crunchy. Keep in a deep freezer.

Decorations, finishing touches:

Once frozen, turn the frame and glaze with **lemon Compotee SICOLY**, heated in bain-marie at 32/35°C.
 Chocolate decoration and company label.

