

Recettes pour le jeu concours de cuisine note à note 2015

Ambiance aromatique :

- Décadiénal T2 T4 (solution à 0,1% dans huile neutre)
- Pyrroline-1-acétyl-2 (solution à 0,1% dans huile neutre)
- Octene-1-ol-3 (solution à 0,1% dans huile neutre)
- Alpha-pinène (solution à 10% dans huile neutre)
- Myrcène (solution à 10% dans huile neutre)

Placer une goutte de chaque solution dans un bol. Au moment de servir le plat, apporter de l'eau bouillante et verser dans le bol.

Branches :

- 2.85 g d'amidon de tapioca
- 6.65 g d'amidon de blé
- 0.79 g de NaCl
- 12.72 g d'eau
- 0.1 g de poudre 0.1% dithiazine triisobutyl
- 0.5 g de caramel noir
- 0.5 g de caproate
- (Sel fin)

Mélanger le tout sauf le sel fin.

Cuire au micro-onde par salves de 15 secs.

Une fois cuit, pétrir jusqu'à homogénéisation et réserver au frigo.

24h plus tard, pétrir et mettre en forme la pâte de telle manière à imiter au mieux une branche.

Sécher quelques heures (jusqu'à atteindre un taux idéal d'humidité aux alentours de 10%).

Frire à 180°C dans une huile neutre.

Saupoudrer de sel fin.

Feuilles :

- 47,5 g de glucose
- 7 g d'isomalt
- 115 g d'eau
- 0,3 g d'acide citrique
- 0,5 g de sel
- 0,70 g de polyphénols totaux de vin
- 0,5 g de chlorophylles (extrait alcoolique d'épinards, contient également des caroténoïdes et xanthophylles)
- 0,10 g de colorant vert
- 4 g de ultratex 8
- 3 g de méthocel
- 3 g de solution à 10% d'alpha-pinène

Peser glucose, isomalt, eau, acide, sel, colorant, polyphénol et chlorophylle ensemble.

Homogénéiser le mélange. Placer le mélange dans un récipient et verser le mélange de méthocel et ultratex par-dessus, recouvrir avec le mixeur plongeur et incorporer. Laisser reposer 24h au frigo.

Dans un batteur, fouetter le mélange en incorporant l'alpha-pinène jusqu'à obtention d'une mousse. Disposez dans des moules en forme de feuille et déshydrater jusqu'à ce que les feuilles se retirent facilement du moule. Passer brièvement au four et donner la forme définitive aux feuilles.

Mousse verte :

Poudre pour aromatiser la mousse verte :

- 0,20 g de poudre d'allyl isothiocyanate (à 0,1% w/w)
- 0,35 g de sel
- 0,07 g d'acide citrique
- 0,55 g de sucre

Sirop de tapioca :

- 10 g de tapioca
- 100 g d'eau

Cuire le mélange dans un poêlon jusqu'à hydratation complète de l'amidon. Laisser reposer au frigo une nuit. Mixer pour obtenir un sirop.

Mousse :

- 100 g de sirop tapioca
- 0,4 g d'acide citrique
- 2,02 g de sel
- 0,39 g de colorant vert
- 25 g de glucose
- 7 g d'huile neutre
- 65 g d'amidon de blé
- 20 g d'amidon de tapioca

Mélanger le sirop aux poudres, diluer le glucose et ensuite ajouter l'amidon. Passez au chinois et mettre en siphon. Coulez dans un verre en plastique et passez au micro-onde. Saupoudrez la mousse de poudre aromatisante.

Œuf :

Coquille :

- Moule d'œuf de caille
- 10 g de mannitol
- 0,1 g de TiO₂

Fondre le mannitol, mélanger le TiO₂ et couler dans le moule. Laisser durcir et démouler.

Terre

La recette que nous avons réalisée se prépare en plusieurs étapes :

Première étape : Réalisation d'un « **biscuit** » :

- 30 g de sirop de tapioca à 10%
- 5,7 g d'amidon de tapioca
- 22,8 g d'amidon de blé
- 1 g de poudre à lever
- 0,5 g de sel

Cuire au four à 200°C jusqu'à séchage complet et apparition d'une couleur dorée.

2ème étape : amidon torréfié

- Amidon de blé

Cuire dans une poêle jusqu'à obtention d'une poudre dorée.

3ème étape : poudre de lait et glucose torréfiée

- **Protéines totales de lait**
- **Glucose en poudre**
- **Sel**

Mélanger en parts égales du glucose et des protéines de lait, ajouter 0,1% de poudre de sel.

Torréfier dans une poêle, le mélange s'agglomérera (c'est ce que nous recherchons). Le mélange hétérogène sera saupoudré sur la « terre ».

4ème étape : « Terre en elle-même » :

- Maltodextrine de tapioca (N-zorbit ®)
- Huile de noix
- Huile de graines de courgette
- Acide lactique
- Sel

Dans un robot de cuisine, peser 30 g de maltodextrine, faire tourner le robot et ajouter graduellement un mélange d'huile de courgette et de noix jusqu'à obtention d'une texture de sable mouillé. Assaisonner à l'aide de sel et d'acide lactique.

Assemblage : Mélanger les différents éléments