

L'Enantio-Smore's

Michael Pontif, Concours International de Cuisine Note à Note 2016

Marshmallow de méthylcellulose mentholé :

50g de solution de méthylcellulose à 3%
50g de solution de gellane à 0,7%
0,5g d'une solution de menthol à 10% dans l'éthanol
0,5g d'acide citrique
80g de saccharose

Préparation de 100mL de solution de méthylcellulose à 3% :
Peser 1,5g de méthylcellulose. Solubiliser petit à petit dans 50mL d'eau bouillante en touillant à l'aide d'une spatule afin de ne pas faire trop mousser. Continuer de mélanger jusqu'à ce que la totalité de la méthylcellulose soit diluée. La consistance finale est très visqueuse, blanche, due aux nombreuses bulles d'air incorporées. Laisser reposer cette préparation au moins deux heures afin que la méthylcellulose s'hydrate complètement (un nuit au réfrigérateur permet à la solution de libérer la totalité des bulles prisonnières et de travailler avec une solution homogène). La solution de méthylcellulose restante peut se congeler ou être conservée au réfrigérateur pour de futures utilisations.

Préparation de la solution de gomme gellane à 0,4% :
Peser 0,2g de gomme gellane. Ajouter petit à petit la gomme gellane dans 50mL d'eau bouillante afin de la solubiliser. Si la gomme gellane ne se dissout plus, chauffer 20 secondes au micro-onde. La solution de gomme gellane est laissée à refroidir à température ambiante.

La gellane, la méthylcellulose, l'acide citrique et le menthol sont réunis dans un saladier et battus à vitesse maximale.

Ajouter 80g de saccharose en plusieurs fois
Continuer de battre jusqu'à obtenir une mousse bien ferme et brillante
Enfourner 5 minutes à 150°C, en sortant du four, le cœur est à 70°C
Si on sort les marshmallows trop rapidement, ils rendent un peu d'eau, les laisser refroidir 5 minutes dans leur moule permet de réduire la synérèse.

Cracker de cellulose au benzaldéhyde et méthional :

15g de maizena
30g de farine
1g de sel
0,15g de bicarbonate
40g d'eau
15g de cellulose
10g de saccharose
7mL d'huile à 5% en benzaldéhyde
2mL de méthional à 1% dans l'alcool
1g de protéine de lait

Centrifuger 3 carottes, placez la cellulose ainsi extraite au four à 50°C pendant 1h afin de la sécher.

Dans un saladier, réunir farine, maizena, sel et bicarbonate. Passer au moulin à café pour réduire en poudre fine. Ajouter le saccharose, le benzaldéhyde, le méthional et les protéines de lait. Bien mélanger. Ajouter l'eau au fur et à mesure.

Étaler la pâte sur un plan de travail préalablement fariné. Étaler, replier et saupoudrer de farine si la pâte est trop collante. Bien s'assurer que la pâte ne colle pas. Recommencer l'opération puis étaler la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 4mm. Découper la pâte dans la forme souhaitée. Placer sur une plaque perforée au four à 180°C pendant 8 à 10 min jusqu'à qu'ils soient bien dorés.

Chocolat fondant à la Capsaïcine:

20g de piment séché
100mL d'huile de tournesol

Chauffer à 50°C pendant 25 min. Laisser refroidir.
Mixer le tout. Rechauffer à 50°C. Filtrer à chaud. Réserver l'huile pimentée

125g de chocolat de pâtisserie
40 gouttes de piment
20mL de lait
Pincée de sel

Faire fondre le chocolat au bain marie, ajouter l'huile pimentée, le lait et le sel.

Couler le chocolat dans des moules. Refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que les chocolats durcissent. Une fois durcis, creuser le chocolat afin d'obtenir une demi-sphère.

Dressage:

La rapidité est primordiale, le marshmallow ne doit pas fondre et doit être assez chaud pour faire fondre le chocolat.

Découper un cube dans le marshmallow, le poser sur le cracker, découper le cracker à la taille du marshmallow, poser la demi-sphère de chocolat sur le marshmallow, saupoudrer d'une pincée de cellulose grillée.

Dégustation:

Le goût du marshmallow frais et acide arrive en premier dans la bouche, puis le chocolat à la capsaïcine vient se marier à cela pour apporter une légère sensation de chaud chocolaté. Le croustillant du cracker, le fondant du marshmallow ainsi que la consistance du chocolat donne une texture en bouche très appréciée.

Après la dégustation, il reste dans la bouche le chaud de la capsaïcine mélangé à un agréable goût de chocolat amandé.