



présente Patrick Fahy



Nommé Meilleur Chef Pâtissier des États-Unis 2011 par la fondation James Beard.

Originaire de Chicago, Patrick Fahy a étudié la pâtisserie et la cuisine italienne en 2001 à l'Apicius International School of Hospitality de Florence. Il poursuit par un tour d'Italie de 14 mois dont une halte au Ristorante San Vito de Montelupo, avec son premier mentor Andrea Bianchini, « jusqu'à aujourd'hui, mes habitudes et ma cuisine reflètent ce que j'ai appris auprès d'Andrea ».

De retour aux États-Unis, il s'installe à Chicago où il travaille dans plusieurs pâtisseries, puis intègre pendant deux ans le Ritz Carlton tout en suivant une formation « Art de la Pâtisserie »,

à la French Pastry School. La volonté de maîtriser la haute gastronomie l'amène à intégrer le restaurant réputé French Laundry de Thomas Keller à Yountville en Californie. Actuellement, Patrick Fahy exerce son talent en tant que Chef Pâtissier au Sofitel de Chicago.

« La Purée Agrumes BitterSweet, Fruit'Elite "Saveurs de Saison" Capfruit est parfaite pour les desserts de la saison automne/hiver. Elle permet de gagner du temps car elle est déjà idéalement épicée. Je suis ravi de pouvoir travailler un produit avec un tel équilibre entre les saveurs. »

Méli mélo d'agrumes aux épices, parfait et streusel

Finition et présentation

Verser le coulis d'agrumes BitterSweet dans une assiette et le couvrir avec le streusel. Parsemer des perles de sucre Campari. Dresser 3 cubes de parfait, 2 « génoises » et des segments d'orange sanguine macérés dans du Campari. Décor : fleurs, motifs en chocolat et en sucre tiré.

Perles de sucre Campari

Ingrédients environ 10 personnes
187 g de sucre • 62 g d'eau • 50 g de Campari
• QS de beurre de cacao, farine de maïs

Procédé

Cuire le sucre avec l'eau à 106 °C. Verser le sirop dans un saladier et ajouter le Campari. Ne pas remuer, couvrir avec un papier film et laisser reposer pendant 5 minutes environ. Transvaser ensuite doucement le sirop d'un saladier dans un autre, six fois environ pour bien mélanger. Couler le sirop obtenu dans des empreintes de farine de maïs en forme de boule. Recouvrir de farine de maïs et laisser cristalliser pendant 12 heures environ à 21/26 °C.

Démouler les perles, les tremper dans du beurre de cacao fondu et les réserver dans un endroit sec.

Streusel

Ingrédients environ 10 personnes
200 g de purée Agrumes BitterSweet (Fruit'Elite « Saveurs de Saison » Capfruit) • 250 g de beurre froid • 125 g de sucre roux • 125 g de sucre semoule • 250 g de poudre d'amande • 300 g de farine

Procédé

Réduire la purée Agrumes BitterSweet des 3/4 ; obtenir 50 g de réduction, la mélanger avec les ingrédients restants et cuire le tout dans à feu vif jusqu'à 177 °C pendant 15 minutes environ ; jusqu'à l'obtention d'une coloration brune et dorée. Refroidir, émietter le streusel.

« Génoise »

Ingrédients environ 10 personnes
80 g de purée Agrumes BitterSweet (Fruit'Elite « Saveurs de Saison » Capfruit) • 190 g d'œufs (soit 4) • 70 g de jaunes

d'œufs (soit 4) • 80 g de sucre • 2 g de sel • 50 g de beurre clarifié • 40 g de farine

Procédé

Fondre le beurre clarifié, réserver. Mélanger les ingrédients restants dans un blender jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse. Ajouter le beurre clarifié jusqu'à incorporation complète. Verser l'appareil dans un siphon et gazer deux fois. Percer deux trous dans le fond d'un moule à cup-cake en papier, le garnir jusqu'à mi-hauteur avec la pâte et cuire dans un four à micro-ondes pendant 30 secondes (puissance 800 watts). La génoise doit être sèche au sommet et pas humide. Démouler et retourner aussitôt, réserver ainsi pendant 5 minutes environ.

Parfait

Ingrédients environ 10 personnes
700 g de crème • 350 g de lait • 200 g de sucre • 45 g de miel • 250 g de jaunes d'œufs (soit 12) • QS de pistolet chocolat blanc et beurre de cacao (50/50)

Procédé

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle commence à monter puis la laisser reposer. Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients restants, la cuire à 85 °C et fouetter dans un batteur en vitesse rapide, jusqu'à ce que le mélange refroidisse ; obtenir une consistance moelleuse et pâle. Verser dans une plaque recouverte d'un Silpat® puis bloquer au grand froid. Démouler le parfait et le découper en cubes, les vaporiser au pistolet chocolat blanc. Réserver au grand froid.

Coulis d'agrumes BitterSweet

Ingrédients environ 10 personnes

1 kg de purée Agrumes BitterSweet (Fruit'Elite « Saveurs de Saison » Capfruit) • 10 g d'agar-agar

Procédé

Verser la Purée Agrumes BitterSweet dans un blender, ajouter l'agar-agar en pluie en mixant à faible vitesse pendant 3 minutes puis porter à ébullition. Dès l'ébullition, transvaser dans un saladier et réserver au froid jusqu'à ce que le mélange soit solidifié. Mixer à nouveau dans un blender jusqu'à ce que l'appareil soit lisse ; l'obtenir transparent et brillant. Réserver dans un récipient hermétique.



Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Agrumes BitterSweet Capfruit

Dans le cadre des « Saveurs de Saison », à la découverte de textures et de goûts nouveaux, Capfruit propose son savoir-faire dans l'assemblage de fruits avec d'autres types d'ingrédients, notamment des épices.

Au sein des références Automne/Hiver, Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Agrumes BitterSweet Capfruit est un mariage de saveurs fraîches et épicées, étonnant et réussi. L'orange sanguine de Sicile apporte une note douce relevée par l'amertume du pamplemousse rose de Sicile. Ce cocktail d'agrumes est parfumé, par infusion, avec un mélange de cinq-épices, à la fois doux et corsé : clous de girofle, poivre, noix muscade, cannelle et gingembre (origines : Indonésie, Brésil, Niger & Comores).

Toutes ces saveurs, subtilement dosées, associent la note épicée et hivernale du vin chaud et du pain d'épices, à la fraîcheur estivale des agrumes sélectionnés par Capfruit.

La purée est transformée sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans les fruits et non pasteurisée. Disponible en pots de 1 kg (2 unités par carton).



Du 3 au 7 mars 2011
Rejoignez-nous stand 5



Capfruit - Z.A. Rapon - 26140 Anneyron - tél. : +33 (0)4 75 31 40 22 - fax : +33 (0)4 75 31 59 72
mail : info@capfruit.com - www.capfruit.com

