

# PLICATIONS INNOVANTES EN IMAGES ET RECETTES

## LOS ENCERRADITOS

**PAR FERRAN ADRIÀ**  
RESTAURANT EL BULLI  
CALA MONTJOI  
17480 ROSES  
TÉL. : 00 34 972 150 457  
WWW.ELBULLI.COM

'Los encerraditos' est un produit - ou élaboration - né en 1996, qui consiste à enrober un aliment par 2 fines lamelles de caramel ou de croquant, avec l'aide de la technique de caramélisation créée

par l'équipe du restaurant espagnol El Bulli. La nouvelle technique de caramélisation s'est améliorée en 2003 avec 2 systèmes différents, soit à la salamandre ou avec le chalumeau.

### ■ Œuf d'or



#### Progression

##### Réaliser les tuiles de caramel

- Mettre 50 g de fondant et 25 g de glucose sur feu doux. Lorsque le mélange est fondu, ajouter hors du feu 25 g d'isomalt.
- Faire cuire jusqu'à 160 °C. Puis étaler ce caramel sur du papier de cuisson suivant une épaisseur de 1 ou 2 cm. Lorsque la température le permet, découper des carrés de 5 x 5 cm, et entreposer dans un endroit sec.
- Parallèlement, clarifier 4 jaunes d'œufs de caille et les immerger dans un récipient plat rempli d'huile de tournesol afin de les entreposer.
- Déposer entre 2 tapis de silicone et sur une plaque de four, un carré de caramel, et enfourner à 170 °C.
- Laisser 5 min jusqu'à ce que le caramel soit malléable, puis étaler

- au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une mince couche. Poser alors celle-ci sur du papier cuisson, et peindre le caramel avec 1 g de poudre d'or au pinceau. Remettre au four et couper en carrés de 2 x 2 cm.
- Recouvrir une plaque métallique d'un tapis de silicone sur lequel on dépose un jaune d'œuf de caille imprégné d'huile. Recouvrir d'une tuile de caramel, face dorée sur le dessus.
- Faire chauffer sous la salamandre, le gril ou à l'aide d'un chalumeau jusqu'à ce que le caramel fonde et adhère au jaune d'œuf.
- Le retourner en s'aidant du tapis de silicone et déposer une seconde tuile de l'autre côté de l'œuf en procédant de la même manière. Assaisonner de fleur de sel, de noix de muscade et de poivre.

## LE PAPIER DE SUCRES

**PAR SANG HOON DEGEIMBRE**  
RESTAURANT L'AIR DU TEMPS  
181 CHAUSSÉE DE LOUVAIN  
B-5310 NOVILLE-SUR-MÉHAIGNE · BELGIQUE  
TÉL. : 00 32 81 81 30 48  
WWW.AIRDUTEMPS.BE

Pour réaliser des préparations enveloppées d'un papier de sucres, Sang Hoon Degeimbre utilise un mélange de glucose cristal, de fondant et d'isomalt. Ce dernier offre une plus grande élasticité du caramel ainsi qu'une fonte à basse température, permettant alors de le travailler sans qu'il ne refroidisse trop

vite. Il est alors possible d'obtenir une extrême finesse du sucre qui, en se superposant, offre une sensation de millefeuille craquant et infiniment léger sans excès de saveur sucrée en bouche. La température idéale pour travailler ce mélange de sucres se situe entre 95 et 100 °C.

### ■ Sorbet à l'huile d'olive en papier de sucres

L'association de ce sorbet à un papier de sucres apporte à la fois croustillant et douceur. Sensations auxquelles vient s'ajouter la souplesse du sorbet.

#### Progression

- Pour réaliser 1 L de sorbet à l'huile d'olive, chauffer 400 g d'eau minérale neutre avec 100 g de sucre fin et 50 g de jus de citron jaune jusqu'à 40 °C.
- Dissoudre dans ce mélange 20 g de feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau froide et essorées. Faire refroidir le tout, et ajouter 400 g d'huile d'olive vierge extra. Mixer jusqu'à obtenir la consistance et l'aspect d'une sauce mousseline, et placer au congélateur.
- Le même jour, passer au Pacojet ou dans une sorbetière, et former des boules qui seront entreposées au congélateur.
- Préparer la base de papier de sucres en mélangeant 200 g de fondant, 100 g de glucose cristal et 100 g d'isomalt. Former des cylindres à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Passer la boule de sorbet dans le cylindre et reproduire cette opération encore 2 fois (soit 3 au total) pour obtenir un emballage fin et craquant.
- Déguster aussitôt.



## LES CARAMÉLISATIONS

**PAR TIPHAIN CAMPET**  
ARTETCUISINE.FR

### ■ Éclats de foie gras caramélisés au sucre floral

Cette panure de sucre floral (mélange de sucre de canne, de menthe poivrée, d'armoïse annuelle et de mauve\*) permet d'obtenir une légère caramélisation dont le craquant et le parfum de fleurs relèveront subtilement le fondant du foie gras poêlé.



PLUS D'INFOS :  
LA FERME AUX HERBES  
TÉL. : 03 29 24 94 75

#### Progression

- Laisser légèrement décongeler la quantité d'éclats de foie gras crus souhaitée au réfrigérateur.
- Chauffer une poêle antiadhésive à sec.
- Passer les éclats de foie gras crus encore légèrement congelés dans le sucre floral de manière uniforme afin d'obtenir une sorte de panure.
- Les saisir délicatement dans la poêle bien chaude en les retournant sur chaque côté afin qu'ils soient bien dorés et qu'une mince couche de caramel les enrobe.
- Déguster dans l'instant.



+ d'info sur  
lhotellerie-restauration.fr

Retrouvez la recette des **Asperges caramélisées au Muscavado et à la réglisse** (photo) de Thomas Cabrol et celle du **Cigare de mousse de pomme verte en papier de sucres** de Sang Hoon Degeimbre à la suite de cet article en tapant le mot-clé **096p31** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

• Retrouvez Tiphaine Campet, auteur du blog des experts 'Recettes artistiques et présentations insolites' et d'autres lecteurs sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Articles précédents

Retrouvez les précédents articles "Produits alimentaires et innovations" :  
- sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) :  
tapez le mot-clé **AL0607**

- recevoir les articles imprimés : voir l'encadré à la fin du journal