



VERRINE MIRABELLE ET QUETSCHES

À L'EAU-DE-VIE DE QUETSCH 45° WOLFBERGER

MIRABELLE AND QUETSCHES PLUM VERRINE WITH WOLFBERGER 45° QUETSCH EAU-DE-VIE



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

HUGUES POUGET

Artisan Créateur et Maître Pâtissier
Championnat de France des Desserts 2003



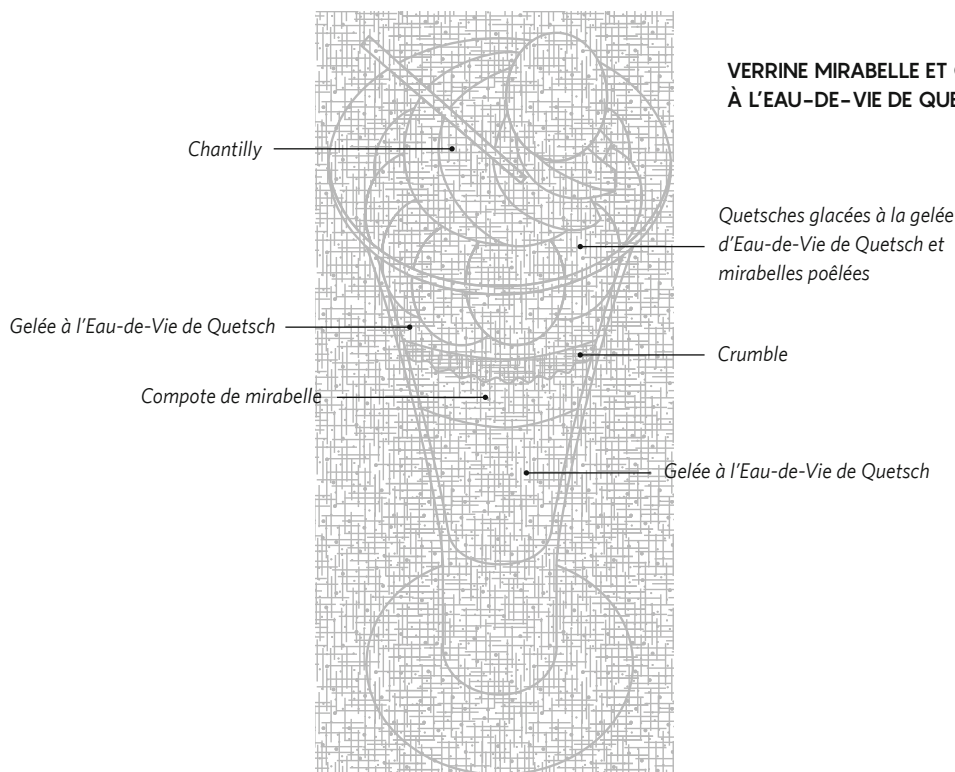
PRÉPARATION PREPARATION 45 minutes

CUISSON COOKING 16 minutes



POUR SERVES

8 verrines (grands verres)



VERRINE MIRABELLE ET QUETSCHÉ À L'EAU-DE-VIE DE QUETSCH 45° WOLFBERGER

À PROPOS DE ABOUT

HUGUES POUGET

Diplômé de l'école hôtelière de Marseille, il débute au Carlton à Cannes et poursuit dans les plus grandes adresses françaises (Ladurée, Le Bristol aux côtés du chef triplement étoilé Éric Fréchon, Guy Savoy) et s'étend à l'international (Caesar Palace à Las Vegas, à Singapour, à Shanghai, au Japon puis au Brésil). En 2010, Hugues Pouget et Sylvain Blanc créent Hugo & Victor. En 2014, Hugues Pouget reprend seul les rênes de la maison. L'enseigne Hugo & Victor réalise des créations inédites, à la fois contemporaines et traditionnelles sous le savoir-faire et la créativité d'Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier.



After graduating from the Marseille hotel school, he started in the Carlton in Cannes and went on to work in the most prestigious French establishments (Ladurée, Le Bristol with triple-star chef Éric Fréchon, Guy Savoy) before going international (Caesar's Palace in Las Vegas, Singapore, Shanghai, Japan and Brazil). In 2010, Hugues Pouget and Sylvain Blanc created Hugo & Victor and in 2014, Hugues Pouget took sole control. The Hugo & Victor brand makes original creations that are both contemporary and traditional, using all the know-how and creativity of Hugues Pouget, artisan producer and master pastry chef.

À PROPOS DE ABOUT

EAU-DE-VIE DE QUETSCH WOLFBERGER

Authentique et généreuse, l'Eau-de-Vie de Quetsch délivre les saveurs parfumées de cette petite prune violette à chair jaune et au noyau en forme d'amande. Elle exprime toute la convivialité du terroir.

Authentic and generous, Eau-de-Vie de Quetsch delivers up the scented flavours of these violet little plums with their yellow flesh and almond-shaped stone. It expresses all the warmth and friendliness of the terroir.



VERRINE MIRABELLE ET QUETSCHÉ

À L'EAU-DE-VIE DE QUETSCH 45° WOLFBERGER

MIRABELLE AND QUETSCHÉ PLUM VERRINE WITH WOLFBERGER 45° QUETSCH EAU-DE-VIE

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

GELÉE DE QUETSCH

50 g sucre
150 g d'eau
60 g d'Eau-de-Vie de Quetsch 45° Wolfberger
8 g de gélatine

QUETSCH JELLY

50 g sugar
150 g water
60 g Wolfberger 45° Quetsch Eau-de-Vie
8 g gelatine

MIRABELLES POÊLÉES

(4 demi-mirabelles par verrine)

32 mirabelles
20 g cassonade
50 g d'Eau-de-Vie de Quetsch 45° Wolfberger

PAN-SAUTÉÉ MIRABELLE PLUMS

(4 half-mirabelles per verrine)

32 mirabelle plums
20 g cassonade sugar
50 g Wolfberger 45° Quetsch Eau-de-Vie

COMPOTÉE DE MIRABELLES

(35 g par verrine)

50 g cassonade
150 g mirabelles
100 g d'Eau-de-Vie de Quetsch 45° Wolfberger
90 g purée de mirabelles

STEWED MIRABELLE PLUMS

(35 g per verrine)

50 g cassonade sugar
150 g mirabelle plums
100 g Wolfberger 45° Quetsch Eau-de-Vie
90 g purée of mirabelle plums

CRUMBLE CUIT (14 g par verrine)

50 g sucre
50 g beurre
50 g farine
50 g poudre d'amandes

BAKED CRUMBLE (14 g per verrine)

50 g sugar
50 g butter
50 g flour
50 g powdered almonds

QUETSCHES GLACÉES À LA GELÉE

(8 demi-quetsches par verrine)

32 quetsches coupées en 2
Un peu de gelée de Quetsch (la même
que celle utilisée pour le fond de la verrine)
Quelques pincées de cannelle

JELLY GLAZED QUETSCHÉ PLUMS

(8 half-plums per verrine)

32 quetsche plums cut in halves
A little Quetsch jelly (the same as used
to line the base of the verrine)
A few pinches of cinnamon

CHANTILLY CANNELLE

125 g crème entière liquide
12 g sucre glace
2 pincée de cannelle
5 g d'Eau-de-Vie de Quetsch 45° Wolfberger

CINNAMON CHANTILLY

125 g full-fat cream
12 g icing sugar
2 pinches cinnamon
5 g Wolfberger 45° Quetsch Eau-de-Vie

GELÉE DE QUETSCH

- 1. Dans une casserole, faire bouillir eau et sucre.
- 2. Hors du feu ajouter l'Eau-de-Vie de Quetsch 45° Wolfberger et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau et essorée.
- 3. Couler 35 g dans chaque verrine et ajouter 4 demi-mirabelles poêlées.
- 4. Garder un peu de gelée afin de glacer les quetsches.
- 5. Laisser prendre au frais pendant 3 heures.

MIRABELLES POÊLÉES

- 6. Dans une poêle faire caraméliser le sucre cassonade et ajouter les mirabelles coupées en 2.
- 7. Déglacer avec 50 g d'Eau-de-Vie de Quetsch 45° Wolfberger.
- 8. Réserver au frais.

COMPOTÉE DE MIRABELLES

- 9. Caraméliser la cassonade et ajouter 150 g de mirabelles coupées en 2.
- 10. Déglacer avec l'Eau-de-Vie de Quetsch 45° Wolfberger.
- 11. Faire compoter avec la purée de mirabelles.

CRUMBLE CUIT

- 12. Faire sabler dans un batteur le sucre, le beurre, la farine et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte sablée.
- 13. Passer le tout au travers d'une passoire (pour faire des vermicelles un peu épais) et étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson (5 mm de hauteur).
- 14. Faire cuire à 150°C pendant 16 minutes.

QUETSCHES GLACÉES À LA GELÉE

- 15. Au pinceau, passer une fine couche de gelée de Quetsch froide (mais non durcie) et parsemer légèrement de cannelle.
- 16. Réserver au frais.

CHANTILLY CANNELLE

- 17. Monter au fouet la crème liquide et le sucre. Ajouter la cannelle et l'Eau-de-Vie de Quetsch 45° Wolfberger et mélanger au fouet manuel.

THE QUETSCH JELLY

- 1. Bring the water and sugar to the boil in a saucepan.
- 2. Remove from heat and add the Wolfberger 45° Quetsch Eau-de-Vie and the gelatine, previously softened in water and dried.
- 3. Pour 35 g into each verrine and add 4 pan-sautéed half-mirabelle plums.
- 4. Reserve some jelly to glaze the quetsche plums.
- 5. Leave to set in a cool place for 3 hours.

PAN-SAUTÉED MIRABELLE PLUMS

- 6. Caramelise the cassonade sugar in a pan and add the mirabelle plums cut in halves.
- 7. Deglaze with 50 g Wolfberger 45° Quetsch Eau-de-Vie.
- 8. Reserve in a cool place.

STEWED MIRABELLE PLUMS

- 9. Caramelise the cassonade and 150 g of mirabelle plums cut in halves.
- 10. Deglaze with the Wolfberger 45° Quetsch Eau-de-Vie.
- 11. Stew with the mirabelle plum purée.

BAKED CRUMBLE

- 12. Combine the sugar, butter, flour and powdered almonds in a blender until the mixture resembles a shortbread dough.
- 13. Press through a colander (to make rather thick 5 mm vermicelli) and spread on greaseproof paper on a baking tray.
- 14. Bake at 150°C for 16 minutes.

JELLY-GLAZED QUETSCH PLUMS

- 15. Brush with a thick layer of cold (but not hardened) Quetsch jelly and sprinkle lightly with cinnamon.
- 16. Reserve in a cool place.

CINNAMON CHANTILLY

- 17. Whisk together the liquid cream and the sugar. Add the cinnamon and the Wolfberger 45° Quetsch Eau-de-Vie and whisk manually.

- 1. Sur la gelée de Quetsch durcie ajouter 35 g de compotée de mirabelles. Puis 14 g de crumble.
- 2. Disposer en rosace les quetsches glacées à la gelée.
- 3. Déposer au creux de la rosace les mirabelles poêlées.
- 4. Pocher une rosace de chantilly.
- 5. Décorer avec une demi-mirabelle.

- 1. Cover the hardened Quetsch jelly with 35 g of stewed mirabelle plums. Then 14 g of crumble.
- 2. Position the glazed quetsche plums in a rosette.
- 3. Place the pan-sautéed mirabelles in the heart of the rosette.
- 4. Pipe over a rosette of Chantilly.
- 5. Garnish with a half-mirabelle plum.