



# ENTREMETS ROUSSILLON

AU **CONCENTRÉ ABRICOT 50° WOLFBERGER**

ROUSSILLON ENTREMETS WITH WOLFBERGER 50° CONCENTRÉ ABRICOT



RECETTE PAR RECIPE BY

## FRÉDÉRIC CASSEL

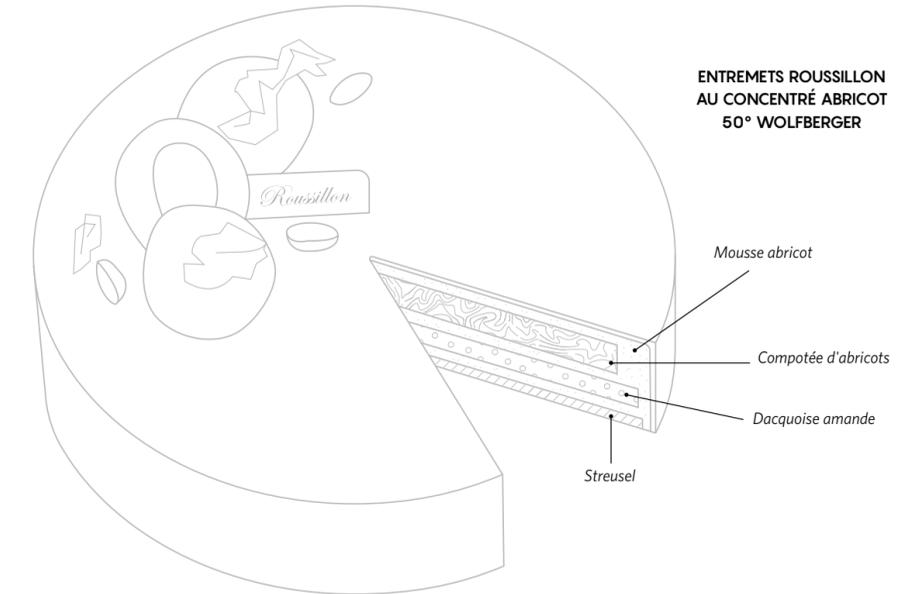
Pâtissier de l'année 1999 et 2007  
Président des Relais Desserts depuis 2003  
Président de l'équipe de France Championne du Monde de la Pâtisserie 2013



PRÉPARATION PREPARATION 2 heures  
CUISSON COOKING 20 minutes



POUR SERVES  
6 personnes



À PROPOS DE ABOUT

### FRÉDÉRIC CASSEL

Après 6 ans chez Fauchon avec son ami Pierre Hermé à explorer les chemins de la Haute Pâtisserie, Frédéric Cassel a finalement ouvert sa boutique en 1994 à Fontainebleau, où il donne libre cours à sa créativité et son talent. Toujours en quête de nouvelles inspirations gourmandes, il voyage volontiers pour découvrir les parfums d'ailleurs, ose les saveurs qui sortent des sentiers battus et repère les fournisseurs de produits de toute première qualité. Élu Pâtissier de l'année en 1999 et 2007, Frédéric Cassel est également Président de la prestigieuse Association Relais Desserts depuis 2003. En 2013, il remporte deux nouvelles distinctions : le Prix National de la Dynamique Artisanale (Chambres des Métiers et Banques Populaires) et le titre tant convoité de Champion du Monde de la Pâtisserie, qu'il gagne en tant qu'entraîneur de l'Équipe de France. Il a ouvert désormais plusieurs pâtisseries à son nom à travers le monde: Maroc, Japon...



À PROPOS DE ABOUT

### CONCENTRÉ ABRICOT 50° WOLFBERGER

Fin et équilibré, le Concentré Abricot 50° concilie puissance, richesse et rondeur. Il est issu d'une technicité maîtrisée et du savoir-faire Wolfberger pour restituer un parfum intense et caractéristique de son fruit.

Fine and balanced, Concentré Abricot 50° combines power, richness, and smoothness. It takes thoroughly-mastered technique and Wolfberger know-how to release an intense flavour that carries the distinctive characteristics of the fruit.



After six years at Fauchon with his friend Pierre Hermé exploring the paths of Haute Pâtisserie, Frédéric Cassel finally opened his shop in Fontainebleau in 1994. It was here that he let his talent and creativity run wild. Always looking for new gourmet inspirations, he enjoys taking the opportunity to travel around the world discovering different flavours, daring to try the flavours that he finds off the beaten track, and seeking out suppliers of high-quality products. Awarded the title of Patisier of the Year in 1999 and 2007, Frédéric Cassel has also been the President of the prestigious Relais Desserts Association since 2003. In 2013, he won two more awards: the National Prize for Craftmanship (issued by the Chambers of Trades and Crafts and the Banque Populaire Group), and the coveted title of World Pastry Cup champion, which he won as coach of the French team.

# ENTREMETS ROUSSILLON

## AU CONCENTRÉ ABRICOT 50° WOLFBERGER

ROUSSILLON ENTREMETS WITH WOLFBERGER 50° CONCENTRÉ ABRICOT

### INGRÉDIENTS INGREDIENTS

#### STREUSEL AMANDE

160 g de beurre doux  
160 g de sucre cassonade  
2 g de sel fin  
210 g d'amandes en poudre  
160 g de farine blanche T55

#### ALMOND STREUSEL

160 g unsalted butter  
160 g brown sugar  
2 g table salt  
210 g ground almonds  
160 g T55 white flour

#### STREUSEL ROUSSILLON

695 g de streusel amande réduit en poudre  
250 g de praliné amande noisette  
165 g de couverture ivoire  
4 g de fleur de sel  
80 g de beurre doux  
130 g d'amandes en poudre

#### ROUSSILLON STREUSEL

695 g almond streusel, reduced to powder  
250 g hazelnut and almond praline  
165 g ivory chocolate couverture  
4 g fleur de sel  
80 g unsalted butter  
130 g ground almonds

#### DACQUOISE AMANDE

240 g d'amandes en poudre  
265 g de sucre glace  
265 g de blancs d'œufs  
70 g de sucre semoule

#### ALMOND DACQUOISE

240 g ground almonds  
265 g icing sugar  
265 g egg whites  
70 g caster sugar

#### COMPOTÉE D'ABRICOTS GÉLIFIÉE

1270 g de purée d'abricots  
127 g de sucre semoule  
25 g de gélatine  
30 g de Concentré Abricot 50° Wolfberger

#### JELLIED APRICOT COMPOTE

1270 g apricot purée  
127 g caster sugar  
25 g gelatin  
30 g Wolfberger 50° Concentré Abricot

#### ABRICOTS EN CONFITURE

360 g d'abricots oreillon  
180 g de sucre semoule

#### APRICOT JAM

360 g apricot halves  
180 g caster sugar

#### MOUSSEUX ABRICOT

590 g de purée d'abricots  
12 g de purée de citron  
23 g de gélatine  
129 g de crème liquide  
1170 g de crème liquide  
12 g de Concentré Abricot 50° Wolfberger

#### APRICOT MOUSSE

590 g apricot purée  
12 g lemon purée  
23 g gelatin  
129 g liquid cream  
1170 g liquid cream  
12 g Wolfberger 50° Concentré Abricot

### PRÉPARATION PREPARATION

#### • LA VEILLE

*Mélanger les abricots et le sucre, comme une confiture.*

#### • LE JOUR J

#### STREUSEL AMANDE

- Réaliser un beurre pommade puis incorporer toutes les poudres.*
- Étaler entre deux feuilles de papier cuisson puis cuire jusqu'à coloration à 170°C.*
- Refroidir puis réduire en poudre.*

#### STREUSEL ROUSSILLON

- Torréfier les amandes puis refroidir.*
- Mélanger le streusel amande avec le praliné puis incorporer le mélange de couverture ivoire et le beurre doux fondu.*
- Ajouter la fleur de sel et les amandes en poudre.*
- Peser 240 g puis étaler dans le cercle de diamètre 20 cm / hauteur 4,5 cm.*

#### DACQUOISE AMANDE

- Dans une cuve de batteur muni du fouet, monter les blancs d'œufs puis serrer avec le sucre semoule.*
- À la main mélanger délicatement les poudres aux blancs d'œufs montés.*
- Poser le biscuit dans les moules en silicone adéquats (150 g).*
- Enfourmer dans un four à 210°C puis descendre la température du four à 170°C pendant 20 minutes environ.*

#### ABRICOTS EN CONFITURE

- Prendre les abricots et le sucre mélangés la veille, les faire bouillir, puis les mettre à égoutter.*
- Placer les abricots sur une plaque et les passer 5 minutes à 200°C afin d'enlever un maximum d'humidité.*
- Refroidir, puis couper en cubes.*

#### COMPOTÉE D'ABRICOTS GÉLIFIÉE

- Tremper la gélatine dans l'eau froide 20 minutes avant utilisation.*
- Dans une casserole chauffer à 60°C un tiers de la purée d'abricots et le sucre semoule.*
- Ajouter la gélatine préalablement égouttée. Verser sur les deux tiers de la purée d'abricots tout en mélangeant avec un fouet.*
- Ajouter le Concentré Abricot 50° Wolfberger puis mixer.*
- Couler dans des moules en silicone adéquats puis ajouter les abricots coupés en cubes. Laisser figer au réfrigérateur avant de surgeler.*

#### • THE DAY BEFORE

*Combine the apricots and the sugar, as if preparing a jam.*

#### • ON THE DAY

#### ALMOND STREUSEL

- Ensure the butter is at room temperature, then add all the powders.*
- Spread between two sheets of baking paper, then bake at 170°C until brown.*
- Cool the streusel, then reduce it into a powder.*

#### ROUSSILLON STREUSEL

- Roast the almonds, then leave them to cool.*
- Mix the Almond Streusel with the praline, then incorporate the ivory chocolate couverture and melted soft butter.*
- Add the fleur de sel and the ground almonds.*
- Weigh out 240 g, then roll it into a circle with the following dimensions: Diameter - 20 cm, Height - 4.5 cm.*

#### ALMOND DACQUOISE

- In the bowl of a stand mixer fitted with the whisk attachment, whip the egg whites, then firm up the mixture with the caster sugar.*
- Gently incorporate the powders into the whisked egg whites by hand.*
- Distribute the biscuit into suitable silicone moulds (150 g).*
- Bake in a 210°C oven, then drop the oven temperature to 170°C for approximately 20 minutes.*

#### APRICOT JAM

- Take the apricots and sugar mixed the day before, boil them then drain them.*
- Place the apricots on a baking sheet and put them in the oven for 5 minutes at 200°C to remove as much moisture as possible.*
- Leave them to cool, then chop them into cubes.*

#### JELLIED APRICOT COMPOTE

- Soak gelatin in cold water, 20 minutes before use.*
- In a saucepan, heat the caster sugar and one-third of the apricot purée to 60°C.*
- Squeeze the excess water from the gelatin before adding it to the apricot and sugar mixture. While continuously whisking, pour in the remaining two-thirds of the apricot purée.*
- Add the Wolfberger 50° Concentré Abricot, then mix to incorporate.*
- Pour into suitable silicone moulds, then add the cubed apricots. Leave to chill in the refrigerator before freezing.*

### PRÉPARATION (SUITE) PREPARATION (CONTINUED)

#### MOUSSEUX ABRICOT

- Tremper la gélatine dans l'eau froide 20 minutes avant utilisation.*
- Frémir dans une casserole les purées et 129 g de crème liquide. Ajouter la gélatine préalablement égouttée.*
- Refroidir le mélange à 37°C puis ajouter le Concentré Abricot 50° Wolfberger.*
- Ajouter un tiers de crème montée (390 g) puis mélanger au fouet. Incorporer les deux tiers restants (780 g) puis mélanger délicatement à la maryse. Utiliser aussitôt.*

#### APRICOT MOUSSE

- Soak gelatin in cold water, 20 minutes before use.*
- Simmer 129 g whipping cream and the purées in a saucepan. Strain the gelatin before adding it to the mixture.*
- Cool the mixture to 37°C, then add the Wolfberger 50° Concentré Abricot.*
- Add a third of the whipped cream (390 g), then incorporate it with a whisk. Add the remaining two-thirds (780 g), then incorporate gently with a spatula. Use immediately.*

#### MONTAGE ASSEMBLY

- Dans le cercle muni du streusel Roussillon, déposer une petite quantité de mousseux abricot.*
- À la maryse masquer les bords avec la mousse.*
- Insérer la dacquoise amande puis remettre une petite quantité de mousse.*
- Insérer la compotée d'abricots surgelée.*
- Lisser à ras avec la mousse abricot. Surgeler aussitôt.*
- Démouler l'entremets Roussillon puis glacer avec un glaçage couleur abricot.*

- Place a small amount of apricot mousse in the circle filled with Roussillon streusel.*
- Using a spatula, coat the edges with the mousse.*
- Insert the almond dacquoise, then add a small amount of mousse.*
- Insert the frozen apricot compote.*
- Spread with an even layer of apricot mousse. Freeze immediately.*
- Remove the Roussillon dessert and ice with an apricot-coloured icing.*