



© Christelle Viviant

## Sébastien Bouillet

Pâtissier-chocolatier, membre de Relais Desserts International

Maison Bouillet - Lyon (69)

“ Je suis toujours à l'affût des tendances. J'aime me les approprier et m'amuser à les détourner. Les pâtes version sucrée ?

Un véritable challenge car on travaille rarement ce produit en pâtisserie ! Cuites dans de l'eau sucrée, les pâtes Garofalo peuvent remplacer un biscuit ou un sablé grâce à la qualité de leur texture et à leur goût subtil. Elles permettent ainsi d'oser des associations surprenantes et gourmandes. Mon seul conseil : laissez libre court à votre imagination, vous serez bluffé ! ”

### Son parcours

Basé à Lyon et au Japon, Sébastien Bouillet fait partie de cette nouvelle génération du sucré dynamique, passionnée et ouverte sur le monde. Son travail est basé avant tout

sur l'harmonie au niveau du goût et de l'esthétique. Son but : s'approprier les tendances pour mieux les détourner. Passionné par le design et toujours à la recherche

de l'innovation, Sébastien Bouillet propose des créations audacieuses qui sont devenues sa marque de fabrique. A la tête de plusieurs pâtisseries, d'une chocolaterie et

de la boutique [Goûter], il est aussi membre de l'association Relais Desserts International regroupant les meilleurs pâtissiers du monde. [www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)



# Crèmeux Vanille, Passion et Dulcey sur tartelette de Ziti Lunghi Garofalo

Sébastien Bouillet

## Recette pour 6 tartelettes

### Ingrédients

- 18 pâtes Ziti Lunghi Garofalo
- 400 g de sucre
- 400 g d'eau

### Gianduja noisettes

- 130 g de noisettes
- 20 g de sucre
- 80 g de chocolat blanc
- 0,7 g de sel
- 45 g de feuillantine
- 20 g de beurre pommade

### Crèmeux Dulcey

- 75 g de lait
- 4 g de glucose
- 1 feuille de gélatine
- 160 g de chocolat Dulcey
- 150 g de crème

### Crèmeux passion

- 100 g de purée de passion
- 1 gousse de vanille
- 120 g de sucre
- 120 g d'œufs
- 3 feuilles de gélatine
- 5 g de poudre à crème
- 140 g de beurre pommade

### 1 Préparation des pâtes Garofalo

Cuire les Ziti Lunghi Garofalo puis les égoutter. Réserver. Faire chauffer 400g d'eau. Faire un caramel en incorporant petit à petit le sucre. Lorsque la préparation obtient une belle couleur caramel, la décuire petit à petit avec l'eau chaude. Faire tremper les pâtes dans le sirop caramel.

### 2 Préparation du Gianduja noisette

Torréfier les noisettes au four à 160°C pendant 10 min. Les mélanger avec le sucre dans un mixeur afin d'obtenir une pâte de Gianduja. Mélanger puis ajouter le sel, la feuillantine, le chocolat blanc fondu ainsi que le beurre pommade. Etaler sur une plaque sur une épaisseur de 3mm. Détailler un rond d'un diamètre de 7 cm.

### 3 Préparation du crèmeux Dulcey

Faire fondre le chocolat à 45°C. Tremper la gélatine dans de l'eau. Porter le lait à ébullition et ajouter la gélatine. Verser la préparation en 3 fois sur le chocolat pour créer une émulsion. Monter la crème et l'ajouter à la préparation.

### 4 Préparation du crèmeux passion

Faire bouillir la purée de passion et la gousse de vanille. Blanchir les œufs et le sucre puis ajouter la poudre à crème. Mélanger et cuire le tout jusqu'à ébullition. Puis ajouter la gélatine. Refroidir à 40°C et ajouter le beurre pommade. Mixer le tout. Réserver 24h au frigo.

### 5 Dressage et présentation

Égoutter les pâtes. Former deux boudins superposés pour réaliser un rond. Verser jusqu'en haut des boudins, le crèmeux dulcey. Placer par-dessus un disque de Gianduja. Enfin, dresser à l'aide d'une poche à douille des boules crèmeux passion.

